

# Terra Pura

## RESERVA

VALLE DE CURICÓ, CHILE

MERLOT

2021

Tamaño Botella: 750 ml  
Alcohol: 13.5%  
Acidez Total: 4 g/l  
Azúcar Residual: 5 g/l  
pH: 3.7

### VINIFICACIÓN

Las uvas que dan origen a este vino, provienen del Valle de Curicó, zona de clima cálido y de suelos aluviales que entregan gran potencial aromático y taninos suaves. Las uvas son cosechadas a mediados de abril. Después de la molienda comienza un proceso de maceración fría (10°C) en estanques de acero inoxidable por 5 días. Luego de esto comienza la fermentación alcohólica, la cual es realizada a temperaturas controladas (27°C) y durará alrededor de 8 días donde se le darán suaves remontajes aireados. Finalmente el vino tendrá una crianza de 6 meses en contacto con roble francés y americano.

### NOTAS DE CATA

Color rojo profundo, en nariz es intenso, con aromas a cereza, arándanos y con un toque a pimienta. En boca es suave y sedoso con una buena estructura y con un largo y placentero final.

### MARIDAJE

Este Merlot es perfecto como aperitivo, como también para acompañar carnes rojas y pastas con salsas.

### NUESTRA INSPIRACIÓN

Un mundo mejor es posible. Y creemos que el camino correcto es volviendo a las bases, a lo natural. Encarando los días con imaginación y determinación. Es una forma de ser y queremos verlo como un movimiento inspirador. Así pensamos, por eso hemos creado **TERRAPURA**, una línea de vinos que reúne lo mejor de los valles chilenos, perfecto para todas esas personas que nunca dejan de buscar.

