

Marly

*En el Maule, los amaneceres gélidos,
el rocío de las praderas, los medios días oscuros o luminosos,
los atardeceres encantados por la suave brisa y la melancolía
El viento y el olor a humo, los eucaliptus y su omnipresencia
Todo ello, alberga este vino.*

MARLY

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: Valle de Curicó

VINIFICACION

Maceración: 48 hrs a 9°C en frio, luego 9 días a 26°C para fermentación y finalmente 5 días de post fermentativa

Tiempo de Fermentación: 9 días

Temperatura: 26°C

Fermentación Malolactica: 4 meses

Proceso de envejecimiento: Envejecido en barrica de primer, segundo y tercer uso por 12 meses

Rendimiento: 12.000 Kg/há

ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol.

Azúcar residual: (H₂SO₄) 3,6 g/L

Ph: 3,5

NOTAS DE CATA

👁️ Color: Rojo rubí brillante, con matiz violeta pálido

👃 Nariz: Frutos rojos frescos como cereza, frutilla y ciruelas. Leve toque de roble muy elegante

👄 Boca: Cuerpo medio, con acidez marcada y refrescante. Tanino elegante y jugoso

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con pastas, pizzas, tapas y quesadillas

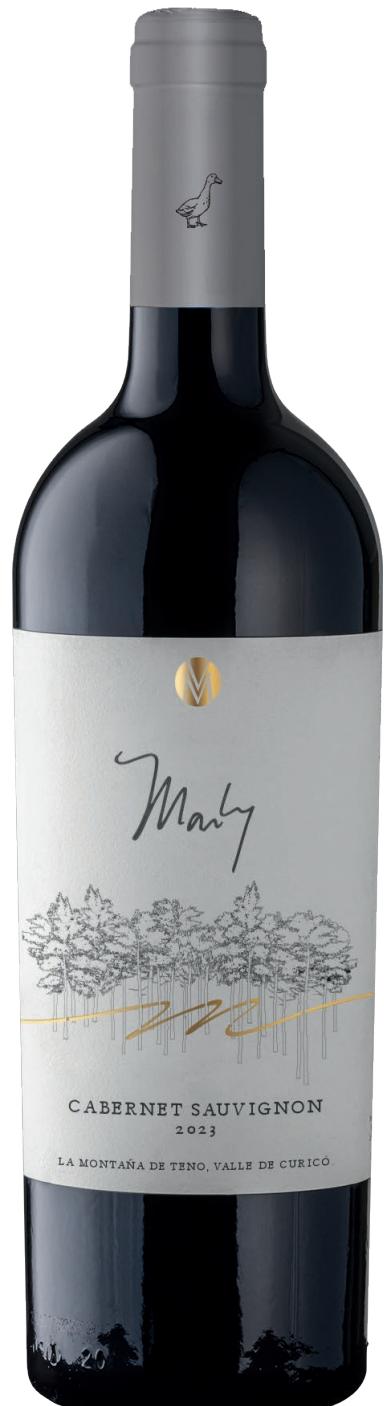
Servir entre 13-15°C

GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 10 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.

T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.

NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl