

# PANUL



VIÑEDOS  
MARCHIGÜE

CHILE'S BIGGEST FAMILY  
OWNED ESTATES



## INFORMACIÓN GENERAL

PAÍS: CHILE

VALLE: COLCHAGUA

CEPA: MERLOT

ALCOHOL: 13%

FORMATO DE EXPORTACIÓN: 12X750 ML

### ■ VINIFICACIÓN:

REALIZADA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, DURANTE 7 A 10 DÍAS CON TEMPERATURAS QUE NO SUPERAN LOS 28°C. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SE REALIZA COMPLETAMENTE DE FORMA NATURAL.

### ■ NOTAS DE CATA:

UN COLOR ROJO VIOLETA INTENSO, MUESTRA UNA NARIZ DE FRUTAS ROJAS MADURAS Y CHERRY. EN BOCA SE MUESTRA CONFORTANTE Y SOFISTICADO, UNA ACIDEZ FRESCA APORTA UN FINAL SABROSO.

### ■ COSECHA:

LAS UVAS SON COSECHADAS LA PRIMERA QUINCENA DE MAYO CUANDO ALCANZAN SU MADUREZ ÓPTIMA.

## WINE FROM CHILE

Viñedos Marchigüe - EOVI Wine Group  
Amunategui 178, 5th floor, Santiago Chile  
[www.vinedosmarchigüe.cl](http://www.vinedosmarchigüe.cl)  
Tel: + 56 2 2540 6211

VIÑEDOS  
MARCHIGÜE