



protea

Merlot

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable y la vinificación se realizó con esmero para preservar los componentes frutales del vino.

Tras el prensado, la fermentación maloláctica se realizó en tanques. El vino se crio en una selección de duelas de roble francés durante aproximadamente 12 meses.

NOTAS DE CATA

Cálido y amable en nariz, con agradables aromas a pastel de frutas, frutos negros, especias ligeras y roble, además de chocolate negro. Ese mismo encanto, sencillo y cautivador, se encuentra en su entrada, sedosa, suave y redonda.

MARIDAJE

Platos como el curry indio, tacos, burritos, son perfectos con este vino.

Alc: 13.50 %

TA: 5.7 g/L

pH: 3.57

RS: 3.4 g/L

www.rupertwines.com



 vivino