



Chungará

Merlot / 2010

Variedad
90% Merlot, 5% Carménère y 5% Cabernet Sauvignon.

Origen
Valle del Maule, Chile.

Guarda
60% envejecido en barricas de roble americano durante 12 meses.

Servir
Entre 17 y 18°C.

Capacidad de guarda
Hasta el año 2021.

Alcohol: 13,5% v/v.
pH: 3,55.
Azúcar residual: 2,2 g/l.

Color
Rojo intenso con reflejos violáceos.

Aroma
Dentro de sus aromas frutales podemos encontrar guinda, mora y ciruela. Delicadas notas a trufa y caracteres florales complementan su expresión.

Boca
Taninos redondos y equilibrados, se distinguen sabores tostados y vainilla producto de su guarda en barrica. Persistente final.

Maridaje
Gran armonía con carnes de caza, carnes rojas magras, pastas con salsas rojas y legumbres.