



RESERVA

MERLOT
2022

MAS ANDES

CÉPAGE : 100% Merlot

ELEVAGE : 6 à 8 mois en cuves

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans



FRUITÉ

ÉPICÉ

PIUSSANT



MILLÉSIME 2022

Le millésime 2022 a bénéficié de conditions très favorables à une bonne maturité des grappes. Le printemps très frais a été suivi par une hausse progressive des températures. Cela a favorisé une maturation lente et une forte intensité aromatique, ainsi qu'un haut niveau de concentration et une excellente maturité phénolique.

Le terroir chilien trouve toute son expression dans ce millésime à grand potentiel, de même que les cépages et leurs spécificités aromatiques, avec des vins fins et élégants en bouche, très concentrés et marqués par une bonne acidité et fraîcheur.

Le millésime 2022 présente un bel équilibre entre structure et élégance, donnant des vins complexes et pleins de fraîcheur, avec un bon potentiel de garde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Rouge intense, avec des reflets violets.

Nez : Le bouquet est intense, débordant d'arômes de fruits rouges (airelle et groseille) mêlés à des notes épicées d'aneth et de romarin, mais aussi de pâtisserie.

Bouche : L'attaque est très douce et gourmande, puis le milieu de bouche révèle des tannins fins et souples, ainsi que, de nouveau, des notes de petits fruits rouges. La finale est bien équilibrée et douce, avec une bonne acidité et une belle longueur.

Alc 14,0% vol.

ACCORD METS-VINS

Croquetas, assortiment de fromages.

Température de service : 15-17°C

