



Bemol es una alteración musical, también es la inspiración de la familia Napoli por su pasión por el Piano. Bemol en su línea *Reserve* se distingue por revelar lo tradicional y la tipicidad de las cepa de nuestros viñedos del valle central

Vendimia y Clima

Clima mediterráneo cálido templado, con régimen pluviométrico y un amplio rango entre las temperaturas diurnas y nocturnas, resultado de la proximidad del océano pacífico y la Cordillera de los Andes. La precipitación anual está concentrada en los meses de invierno. Y durante verano nuestros viñedos reciben brisas costeras durante la tarde que ayudan a mantener temperaturas moderadas.

Vinificación

Maceración: 20 a 25 días con temperatura controlada.

Extracción: Remontaje tradicional.

Fermentación: Prolongada con temperatura entre 27 a 29°C para obtener más color y estructura.

Guarda: 3 meses en roble francés.

Notas de cata

Nuestro Merlot presenta en copa un color rojo cerezo. En nariz frutos rojos como ciruela y fresa, en el fondo encontramos avellana y cacao. De cuerpo medio, con una aterciopelada textura pero de fondo fresco.

Maridaje

Este vino puede ser gran acompañamiento para carnes blancas y estofados.

Información Técnica

Valle: Central.

Variedad: 100% Merlot

Alcohol: 13,5%



Bemol 是一种音乐的旋律，也是那不勒斯家族对钢琴热爱的灵感来源。**Bemol**珍藏系列的产品展现了我们在中央山谷地区葡萄园的传统和典型葡萄品种的表现。

收获和气候

由于靠近太平洋和安第斯山脉，温暖的温带地中海气候，降雨量大，昼夜温差大。年降水量集中在冬季。在夏季，我们的葡萄园在下午会迎来海岸微风，有助于保持适度的温度。

酿造

浸渍：20 至 25 天，温度受控。

提取：传统的重新安装。

发酵：在 27 至 29° C 的温度下延长，以获得更多的颜色和结构。

年龄：在法国橡木桶中存放 3 个月。

成绩

我们的梅洛在酒杯中呈樱桃红色。鼻尖处有李子和草莓等红色水果的香味，入口可以感觉到榛子和可可的味道。酒体中等，质地柔软，但清新十足。

陪伴

这种酒可以很好地搭配白肉和炖菜。

技术信息

山谷：中央

品种：100% 梅洛

酒精度：13.5%