

Las Mercedes

Ensamblaje



Ensamblaje 2010

NOTAS DE CATA

De *color* rojo rubí profundo, limpio y brillante.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutos negros del bosque, casis, moras con notas a café y chocolate.

En *boca* presenta sabores a frutos negros como arándanos y moras. Es un vino de buena estructura, de taninos firmes pero suaves, de buen equilibrio y final largo.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de carnes bien asadas, tales como cordero, venado, jabalí, liebre, acompañadas con alguna salsa de vino.

Potencial de guarda: 10 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2010
Apelación	: Maule
Cepa	: 40% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 35% Malbec

VIÑEDO

Fundo	: Cabernet Sauvignon y Malbec de Las Mercedes, 54 Kms. del Océano Pacífico, 61 msnm; Syrah de Santa Rosa, 48 Kms del Océano Pacífico, 47msnm
Cuarteles	: 45 (Cab.Sauv.), 36 (Malbec), 26 (Syrah)
Suelo	: Las Mercedes, arcillo franco con sustrato gravoso y alto contenido de rocas angulares; Santa Rosa, dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso variando a gravoso
Rendimiento	: 8.000 kg/ha
Cosecha	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 16 kg. Malbec y Syrah la segunda semana de abril y Cabernet Sauvignon primera semana de mayo

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 48 horas
Fermentación	: En tanques de cemento a 24-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días
Guarda	: 12 meses en roble francés

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5°
Ph	: 3,43
Azúcar residual	: 2,13
Acidez Total	: 3,48