

Reserva

Merlot

NOTAS DE CATA

De color rojo con tonos violáceos.

En nariz presenta aromas a frutas rojas maduras como ciruelas secas, mezclada con guindas.

En boca presenta frutas maduras, de taninos suaves y buena acidez, lo que da un muy buen frescor al final.

Sugerencias: Acompaña muy bien las carnes blancas como el pollo, así como también el jamón, quesos suaves, diferentes tipos de risottos y pastas servidas con salsas de champiñones o tomates.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2019
VALLE : Maule
CEPA : 100% Merlot

VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm.
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas.
RENDIMIENTO : 12.000 to 14.000 kg/ha
COSECHA : Mecánica, con selección, primera y segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24-28 °C, durante 12 días aprox.
MACERACIÓN : 7 días.
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 14,0°
pH : 3,6
AZÚCAR RESIDUAL: 3,2
ACIDEZ TOTAL : 5,6

