

# 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: 2020  
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: 7 días.  
6 meses en roble francés, 50% del vino.

MACERACIÓN :

GUARDA :

### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL: 13,5º AZÚCAR RESIDUAL: 2,5  
pH : 3,06 ACIDEZ TOTAL : 3,26

