



Reserva

MERLOT

Variedad: Merlot 100 %.

Origen: Valle del Cholqui. Valle del Maipo. Chile.

Suelos: De origen aluvial, Franco Arcillosos profundos.

Viñedos: Hay que destacar la gran adaptación de esta cepa al terroir de Cholqui. Son viñedos equilibrados en los cuales el manejo va enfocado directamente a tener la producción bien distribuida en la planta, selección de brotes y deshojes para exponer en forma adecuada los racimos a la luz y así llegar a la madurez con una excelente fruta, madura, equilibrada y de taninos suaves y redondos.

Vendimia: La cosecha se realizó desde el 10 al 25 de abril de forma manual.

Vinificación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor color y aromas. Luego, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

Guarda: El 60% de este vino se dejó reposar durante 10 meses en barricas de encina francesa. El 40% en estanques de acero inoxidable, para luego permanecer en botella por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso con tintes violetas

Aroma: Vino especiado con notas de pimienta negra, clavo de olor y tierra húmeda. Abundante fruta negra como moras y arándanos.

Boca: Es un vino redondo en el cual se privilegia la fruta y la tipicidad del terroir Cholqui. Aterciopelado, muy elegante y fácil de tomar. Complejo y equilibrado. Final largo y especiado.

Gastronomía: Se recomienda beber a una temperatura entre 16 a 18°C. Ideal para acompañar pastas, quesos semi maduros, pollo con champiñones.

Potencial: Se puede guardar de 1 a 5 años.

Ph 3.67

Acidez total (H₂SO₄) 3.46 g/l

Alcohol 14,1%

Producción 11 tons/ha

Hectáreas seleccionadas 12