

ESTATE RESERVE



Merlot 2017

VALLE DEL MAIPO

- Viñedos** La fruta proviene de nuestro campo Romeral en el Valle del Maipo, el que destaca por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos franco arcillosos de origen aluvial y el clima seco y fresco, proporcionan un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados, y de larga persistencia. El viñedo fue plantado en alta densidad (10.100 plantas/ha) con objetivo de producir 1 kg. de uva por planta y obtener vino de gran concentración y máxima calidad.
- Vinificación** La uva es cosechada manualmente con selección de racimos en el campo. Una vez molida, se macera a baja temperatura por 3 días a 5°C para la obtención de aromas frutados y un color más intenso. La temperatura de fermentación ronda los 25°C de modo de hacer una extracción suave, de taninos gentiles. Posterior a la fermentación maloláctica, parte del vino se guarda en barricas de roble francés de distintos usos por 10 meses y luego reposa en botella otros 6 meses.
- Notas de Cata** **Color:** rojo intenso con matices púrpura.
Aroma: frutas rojas frescas, como guinda y frambuesa, notas a pimienta blanca y cedro.
Sabor: se percibe el clima fresco en su fruta de tensa acidez y gran jugosidad. De cuerpo medio, taninos finos y gran frescor.
- Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** acompaña muy bien quesos blancos, pastas con salsas atomatadas, carnes a la cacerola y estofados.
Temperatura de servicio: servir a 15° C.



Análisis

Alcohol: 13.0%

pH: 3.51

Acidez Total: 3.48 g/L.

Azúcar Residual: 5.32 g/L.