

Santa Rita®

ESTATE RESERVE

Merlot 2018

Enólogo : Oscar Salas

Composición: 100% Merlot

Valle : Valle del Maipo

Comentarios del enólogo :

Nuestro Merlot es un vino color rojo violáceo, con intensos aromas frutales que recuerdan frutos rojos, flores, vainilla y tabaco. En boca es de gran cuerpo, elegante, bien balanceado en acidez y taninos maduros terminando en un final fresco y frutal.

Manejo del viñedo :

Los viñedos se encuentran plantados en suelos de origen aluvial en el piedmont de la Cordillera de los Andes en el valle del Maipo. Son manejados en espaldera buscando lugares con suelos de buen drenaje que permitan madurar al Merlot sin stress y que exprese su máximo potencial. .

Vinificación:

Cosechadas a mano en Abril, las uvas son despalladas y prensadas suavemente, la fermentación se realiza entre 24-26 °C. Dependiendo del lote y de la zona, se utiliza un 10% de madera durante la fermentación para mejorar el color y estabilizar los vinos. Después de la fermentación alcohólica, 20% del vino es envejecido en barricas de roble francés por un período de 6 a 8 meses dependiendo del año y para aumentar complejidad.

Potencial de envejecimiento: 5 años

Comidas sugeridas: Ideal con pescados grasos como salmón, también con pasta y carnes rojas.

Detalles Técnicos :

pH: 3.66

Acidez Total: 4.74 g/l (Expresado en ácido Tartárico)

Alcohol: 13.5 % vol

Azúcar Residual: 3.6 g/l



Santa Rita®