



ESTATE

Merlot 2017

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Curicó

Las uvas de nuestro Estate Merlot 2017 ubicados en el Valle de Curicó, donde el clima de la zona se caracteriza por inviernos lluviosos y veranos secos. Las parras están plantadas sobre suelos profundos de textura limo-arcillosa, típica del terroir del Valle Central de Chile.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a comienzos de Abril. Se llevaron a la bodega, donde fueron despalladas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, la maceración post-fermentativa duró entre 10 y 25 días. Un 70% del vino tuvo una guarda en barricas de roble de 7 meses para lograr taninos redondos y agregar una sensación dulce en el paladar.

NOTAS DE CATA

Intensos aromas de cerezas, ciruelas y arándanos se complementan con sutiles toques de hoja de laurel, cedro y especias. Sus sabores de frutos rojos frescos están enmarcados por matices tostados de moca y chocolate semiamargo, que llevan a un final largo y persistente.

MARIDAJE

Disfrútelo junto a pastas, carnes blancas y quesos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN:

86% Merlot,
14% Carmenere

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,47

AZÚCAR RESIDUAL:

2,18 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,08 g/L (en ácido tartárico)

