



ESTATE

Merlot 2018

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Curicó

Las uvas de nuestro Estate Merlot proviene de viñedos 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 despalilladas, 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 75% del vino tuvo una guarda en barricas de roble durante 7 meses para lograr taninos redondos y agregar una sensación dulce en el paladar.

NOTAS DE CATA

De un brillante color rojo rubí y una mezcla de aromas a frutos rojos frescos donde resaltan suaves toques herbales, que se van fundiendo con notas a caramelo, chocolate, vainilla y algo de repostería aportados por el roble. En boca es suave, con sabores a cerezas, ciruelas y una sutil nota a hierbabuena. Un vino con buen volumen y finos taninos, que dan un paso muy suave y agradable al paladar.

MARIDAJE

Disfrútelo junto a pastas, carnes blancas y quesos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,58

ACIDEZ TOTAL:

5,98 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,1 g/L

