

## ESTATE

*Merlot 2019*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Chile

Las uvas para nuestro Estate Merlot provienen de terruños seleccionados que están ubicados en los Valles de Aconcagua y Maipo. En el Valle de Aconcagua los viñedos se encuentran al norte de Chile, cerca de la costa del Océano Pacífico, en colinas a una altitud de 300 metros sobre el nivel del mar. De clima mediterráneo, el valle tiene días de verano moderadamente cálidos y fresca brisa nocturna, lo que permite el desarrollo de intensos colores y sabores maduros. En diferentes condiciones, el Valle del Maipo confiere las uvas para este vino, especialmente seleccionado por la lluvia en inviernos y veranos secos que caracterizan el valle. El viñedo está plantado en suelos arcillosos profundos, típicos de la región 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, 25% nuevas, durante 6 meses para lograr taninos redondos y agregar una sensación dulce en el paladar.

### NOTA DE CATA

De un brillante color rojo rubí y una mezcla de aromas a frutos rojos frescos donde resaltan suaves toques herbales y balsámicos, que se van fundiendo con notas a caramelo, café tostado 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

Disfrute este vino con carnes blancas, pastas y quesos.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:**

13,5%

**PH:**

3,6

**ACIDEZ TOTAL:**

5,13 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:**

2,42 g/L

