



ESTATE

Merlot 2020

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 76% del vino tuvo una guarda en barricas de roble, 35% nuevas, durante 6 meses para lograr taninos redondos y agregar una sensación dulce en el paladar.

NOTA DE CATA

Estate Merlot 2020 tiene un color rojo rubí y una mezcla de aromas a frutos rojos frescos donde resaltan suaves toques herbales y balsámicos, enmarcadas por notas a café tostado, caramelo y repostería aportadas por su guarda en barricas. En boca, presenta notas a vainilla, chocolate y suaves notas a cerezas y ciruelas más un sutil toque a menta y laurel. Un vino de entrada suave y agradable gracias a sus taninos pulidos, tiene buen volumen y una persistencia media.

MARIDAJE

Disfrute este vino con carnes blancas, pastas y quesos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,57

ACIDEZ TOTAL:

5,22 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,39 g/L

