

ESTATE

Merlot 2021

VIÑEDOS

APELACIÓN: Chile

Las uvas para nuestro Estate Merlot provienen de terruños seleccionados ubicados en los Valles de Aconcagua y Maipo. En el Valle de Aconcagua, los viñedos se encuentran al norte de Santiago, cerca de la costa del Océano Pacífico, en colinas a una altitud de 300 metros sobre el nivel del mar. Por otro lado, los viñedos en el Valle del Maipo se encuentran en suelos de origen aluvial con textura franco-arcillosa. Ambos de clima mediterráneo, con días de verano moderadamente cálidos y fresca brisa nocturna, lo que permite el desarrollo de intensos colores y sabores maduros.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, un 75% del vino tuvo una guarda de 6 meses en barricas.

NOTA DE CATA

Estate Merlot 2021 tiene un color rojo rubí y una mezcla de frutos rojos frescos con notas herbales y balsámicas propias de la variedad, todo enmarcado en notas a café tostado, caramelo y repostería aportadas por su guarda en barricas. En boca presenta notas a vainilla, chocolate, suaves notas a cerezas y ciruelas más una sutil nota a menta y laurel. Un vino de entrada suave y agradable gracias a sus taninos pulidos, de buen volumen y 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

