

## Estate Reserva

*Merlot 2022*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Chile

Las uvas para nuestro Estate Reserva 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 DE VENDIMIA

Una temporada levemente cálida, de alta acidez e intensidad de color, que entregó vinos concentrados y de taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia. Una temporada considerada dentro de las cinco más secas de los últimos 100 años, con solo 64 mm de agua caída, siendo el promedio histórico de 128 mm. A pesar de las bajas precipitaciones, en general los rendimientos se mantuvieron estables. La suma de las condiciones de esta temporada entregó vinos tintos concentrados, de intenso color y taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia.

### 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 a 8 meses en barricas de roble francés.

### NOTAS DE CATA

Estate Reserva Merlot 2022 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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:**

13,5%

**PH:**

3,6

**ACIDEZ TOTAL:**

5,51

**AZÚCAR RESIDUAL:**

2,07

**GUARDA:**

6-8 meses en barricas de roble francés.

