

RESERVA MERLOT 2020 VALLE DEL MAULE

VIÑEDOS

En nuestro fundo San Rafael, a 10 km de la localidad del mismo nombre en el Valle del Maule, se ubican los viñedos para este vino. Con más de 20 años plantados en suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas de diferente exposición al sol. El clima mediterráneo con veranos secos permite alcanzar una madurez temprana de la fruta.

VINIFICACIÓN

Cosechas a mano, las uvas son recibidas en estanque de acero inoxidable donde permanecen en maceración en frío por entre 4 a 7 días a 10°C. La fermentación alcohólica comienza con la elevación de la temperatura a 20°C para luego añadir las levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación se mantiene entre 25°C y 28°C donde los lotes son degustados diariamente para definir los niveles de extracción. La fermentación maloláctica tiene lugar en tanques de acero inoxidable y la guarda se hace en un porcentaje en barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por un periodo variable de acuerdo al lote de hasta 6 meses y un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

NOTA DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Ciruela, zarzaparrilla y frutillas frescas. Toques de vainilla, pimienta blanca y guinda ácidas.

Sabor: Frutos rojos frescos y especias. Untuoso, de cuerpo medio, taninos redondos y sedosos, buen balance y largo final.



CHILENSIS

TODO CHILE, UN VINO

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Pastas con salsas a base de tomates, quesos maduros, pastel de choclo y carnes blancas al horno.
16°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 97% Merlot • 3% Carmenere