



ESTATE *Series*

MERLOT

2015



#### VIÑEDOS

D.O.: Valle de Curicó

Las uvas de nuestro Estate Series Merlot 2015 ubicados en el Valle de Curicó, donde el clima de la zona se caracteriza por inviernos lluviosos y veranos secos. Las parras están plantadas sobre suelos profundos de textura limo-arcillosa, típica del terroir del Valle Central de Chile.

#### NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2015 produjo grandes frutos de calidad debido a las condiciones climáticas durante los meses de primavera y verano, caracterizados por ser cálidos y secos. Las amplitudes térmicas entre el día y la noche ralentizaron la maduración de la uva, lo que les permitió preservar sus colores vivos y su frescura. Lo anterior nos permitió producir vinos con una muy buena concentración y de taninos redondos. Es un vino con taninos finos, buena estructura y muy bien equilibrado.

#### 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 35% del vino tuvo una guarda en barricas de roble de tres a seis meses para lograr taninos redondos y agregar una sensación dulce en el paladar.

#### NOTAS DE CATA

Intensos aromas de cerezas, ciruelas y arándanos se complementan con sutiles toques de hoja de laurel, cedro y especias. Sus sabores de frutos rojos frescos están enmarcados por matices tostados de moca y chocolate semiamargo, que llevan a un final largo y persistente.

#### MARIDAJE

Disfrútelo junto a pastas, carnes blancas y quesos.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 85% Merlot, 15% Carmenere

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3,51

AZÚCAR RESIDUAL: 1,97 g/L

ACIDEZ TOTAL: 5,41 g/L (en ácido tartárico)