



RESERVA

MERLOT

2015

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una vez que la fruta fue cosechada y llevada a la bodega, esta fue despallada y no molida, cuidando de romper lo mínimo las bayas. Este año el Merlot no fue sometido a maceración en frío pre-fermentativa. La fermentación alcohólica se prolongó por aproximadamente 10 días a temperatura entre 24°-25°C con 3 remontajes por día con el objetivo maximizar la expresión frutal. El volumen de mosto bombeado así como la incorporación de aire, dependieron de la etapa de la fermentación en la que se encontraba este y su degustación enológica. El tiempo de maceración total se extendió por 18 a 20 días. Luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

CRIANZA

60% de la mezcla final fue envejecida en barricas viejas de Roble Francés y Americano por un periodo de entre 8 a 10 meses.

REPORTE DE VENDIMIA

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registro. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada.

Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos.

De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

NOTAS DE CATA

Este Merlot destaca por su intenso color rojo cereza junto aromas de frutas rojas frescas como la frutilla, acompañados de las notas dulces que entrega el paso por barricas. La boca tiene una entrada amable con un cuerpo medio, y taninos dulces y amables. Gran persistencia en el retrogusto terminan por completar este vino.

MARIDAJE

Excelente para quesos, carnes blancas con salsas al vino y al champiñón, sopas de verduras y preparaciones con choclo como las humitas chilenas.

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	Viñedo San Rafael
Sector:	San Rafael
Composición varietal:	97% Merlot 3% Carmenère
Alcohol:	13,5°
pH:	3,58
Acidez Total:	5,65 g/L
Azúcar:	3,81 g/L



BAJO SIETE