

HUELLAS

Merlot

2016

Viñedo:

Nuestro vino Merlot proviene de viñedos ubicados en el Valle Central, el cual acoge las zonas más tradicionales para la producción vitivinícola del país. Este valle colinda al este con la Cordillera de los Andes y al oeste con las frías aguas del Océano Pacífico. Con un clima mediterráneo y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, esta zona brinda una gran intensidad de aromas a las uvas viníferas.

Nuestro Merlot proviene de parras de 13 años de los cuarteles La Esperanza y Río Bonito en San Rafael (valle del Maule) y de los cuarteles Santa Lucila en Los Niches (valle de Curicó Andes), los que están conducidos en Espalera en un marco de plantación de 1,5 x 2,2m, y equipados con riego tecnificado por goteo.

El manejo del follaje comienza en primavera con la eliminación de los brotes que se encuentran fuera de la intensidad de poda. A fines de Diciembre se realiza un deshoje por el lado de la espaldera que recibe el sol de la mañana con el propósito de mejorar la exposición solar de los racimos y ayudar a una mejor ventilación y una descarga posterior de racimos en brotes cortos, además de eliminar las aglomeraciones y los racimos que no pintan bien ajustando la carga a un máximo de 12 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Vinificación:

La cosecha de la Merlot se realizó en el mes de abril tanto para los viñedos de San Rafael, como para los de la zona de Los Niches.

La mayor parte de la uva fue cosechada a mano y una pequeña porción en forma mecánica, lo que favorece la realización de la cosecha en el momento óptimo de madurez de las uvas.

Una vez recepcionada la uva en la bodega, esta se despallilla cuidando un rompimiento mínimo de las bayas y semillas. El 100% de la uva fue fermentada en estanques de acero inoxidable por un período de 10 días a una temperatura que fluctuó entre 24°C y 27°C.

Durante la fermentación alcohólica se realizaron de 2 a 3 remontajes por día con el objetivo de obtener una máxima expresión varietal en la mezcla final. Parte de la mezcla, posteriormente, reposó en barricas de roble francés y americano por 5 meses antes del embotellado. Luego de una filtración, el vino fue embotellado.

Denominación de Origen:	Valle Central
Composición varietal:	100% Merlot
Alcohol:	12,5°
pH:	3,61
Acidez Total:	5,53 g/l tartárica
Azúcar:	3,9 g/l

Notas de Cata:

De un brillante e intenso color rojo rubí-cereza, con matices violáceos, este vino presenta aromas a frutos rojos como a cerezas y frambuesa, con integradas y sutiles notas a tostado y vainilla producto del sutil paso por barricas usadas.

En boca el vino se muestra suave, de buena estructura y con complejidad entre los sabores a fruta roja y el dulzor de las especias.

Maridaje:

Cocina italiana, pastel de choclo, guisos, carnes magras, carnes blancas y aves de corral.

