

HUELLAS

Reserve

Merlot
2014

Origen:

Denominación de Origen:	Molina Andes, Valle de Curicó
Viñedo:	Los Niches
Cuartel / Block :	Cuarteles Santa Lucila H7 y Santa Lucila H9
Distancia a la cordillera de Los Andes:	6 kilómetros en línea recta, altura 320 m.s.n.m.
Tipo Suelo:	Suelo aluvial, originado por el paso del río Lontué, que rodea nuestro viñedo, dejando distintas concentraciones de piedras redondeadas, gravas, arena, limo y arcilla. En particular los suelos donde crece la variedad Merlot, son suelos en posición de terraza aluvial, de textura franco arenosa tanto en superficie como en profundidad, de topografía plana, de buen drenaje y profundos.
Clima:	Mediterráneo con influencia de la cordillera de Los Andes, con frías noches y veranos calurosos con alta radiación solar. La proximidad al río crea un microclima moderador de las temperaturas.
Exposición:	Nor - oeste
Antigüedad Parras:	16 años

Composición:

Variedades : 96% Merlot; 4% Cabernet Sauvignon

Análisis:

Alcohol :	14,1°
Azúcar Residual:	2,1 g/l
Acidez Total :	5,3 g/l (tartárica)
PH :	3,5

Envejecimiento y Guarda:

100% del vino fue criado en barricas de roble por 12 -14 meses (85% francesas, 15% americanas), de las cuales un 10% fue en barricas francesas nuevas.
Potencial de Guarda: 6 años.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 16 y el 20 de Abril. Los racimos se despalillaron sin moler, y fueron fermentados en estanques de acero inoxidable cerrados de 13 toneladas con levaduras seleccionadas. Se mantuvo la uva en frío en una maceración pre fermentativa por 6 días y una maceración total de 24 días. Posterior a la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea en un tiempo de 4 meses. En total, el vino tuvo 12-14 meses de crianza en barricas de roble (85% francesas y 15% americanas), de las cuales un 10% eran nuevas. El vino finalmente fue embotellado después de una suave filtración.

Notas de Cata

Color rojo rubí intenso y brillante, este Merlot 2014 presenta aromas que recuerdan moras, cerezas rojas y ciruelas dulces. Con notas especiadas como pimienta negra y canela, además de sutiles aromas a vainilla y cacao completan la compleja nariz de este vino. En boca presenta una firme estructura con suaves taninos, que se funden en un vino elegante y de largo final.

Reportes de Vendimia

La temporada 2013-2014 será recordada por sus heladas primaverales, es así como entonces la madurez empezó lenta. Afortunadamente la ubicación de nuestro viñedo, en la ribera del río Lontué, en el valle de Curicó Andes, amainó el efecto de las heladas y logramos llegar al verano con un buen número de pequeños racimos. El verano, en cambio, se presentó con temperaturas normales y períodos calurosos, lo que aceleró la madurez. Se cosechó la tercera semana de Abril, y las uvas se mostraban sanas, pequeñas y con bastante sabor, de buena y refrescante acidez.

