

Datos técnicos

- Composición Varietal: 100% Merlot
- Guarda: 10 meses en barricas de Roble francés
- Denomination: Maipo Valley
- Alcohol: 13.9%
- Azúcar Residual: 3.1 g/L

Armonías

Excelente para acompañar preparaciones de mediana intensidad, como pavo con salsa de castañas, pato en salsa teriyaki, cordon bleu con salsa de pistachos, lasaña de berenjenas o un clásico ratatouille. Además armoniza muy bien con una gran variedad de quesos.

Notas del Enólogo

La temporada 2011-2012 se inició con un invierno muy seco, seguido de una primavera calurosa que permitió una brotación pareja. El verano presentó temperaturas promedio más altas de lo normal, lo que resultó en un adelanto de la fecha de cosecha de la mayoría de las variedades. El estado sanitario de las uvas fue muy bueno y con una correcta maduración gracias a las condiciones climáticas.

Vinificación

Después de una cuidadosa cosecha manual, la elaboración del vino comenzó con una maceración en frío de siete días a 10 °C (50°F). Luego el jugo fue fermentado por 9 a 10 días a una temperatura media de 26 °C (79 °F), utilizando diferentes cepas de levaduras. Una maceración post fermentativa de 20 días permitió realzar los sabores y aromas, además de suavizar los taninos. El vino maduró en barricas de roble francés durante doce meses y posteriormente se clarificó antes de ser embotellado.

Notas de Cata

De un elegante color rojo guinda con ribetes violetas, este Merlot destaca por sus aromas gratamente frutales, tales como moras y arándanos. Levemente especiado, y con un toque tostado producto de una muy bien incorporada encina francesa. Demuestra el equilibrio perfecto con una textura sedosa y fresca, de una acidez media, taninos dóciles y aterciopelados lo que reafirma la carga frutal de sus aromas. Buen volumen en boca que desenlaza en un final largo y elegante.

