

Datos técnicos

- Composición varietal: Merlot
- Denominación: 100% Valle del Maipo
- Acidez total: 4.72 g/l

Armonías

Combina perfecto con preparaciones de intensidad media como pastas con salsas suaves, pizzas, risottos ligeros y también quesos de mediana maduración. Sugerencia de nuestro Sommelier: Ravioles de ricota y nuez, con salsa de champiñones al tomillo

Notas del Enólogo

La temporada 2012-2013 presentó un invierno con escasas precipitaciones, sin embargo, la presencia de lluvia durante la primavera permitió una excelente floración y cuaja. El verano tuvo temperaturas promedio más bajas que lo normal y presentó alta nubosidad. Esto logró alargar el proceso de maduración, obteniendo mostos con excelente acidez natural, gran carácter varietal y acumulación de azúcares muy moderada.

Vinificación

Las uvas son seleccionadas al ingreso de la bodega, ingresando a la cuba fermentadora solo uvas sanas y libres de elementos verdes. Comenzando así un proceso de maceraciones (en frío 5 días, fermentación 7 días, maceración postfermentativa 20-30 días) con uva optima para obtener y extraer el mejor potencial de las uvas con tiempos más prolongados. La fermentación se realiza a temperatura de 26-27 °C, con levaduras seleccionadas. Todo el manejo y selección de la materia prima en conjunto con el delicado proceso permite obtener vinos complejos, representativos de la variedad y elegantes.

Notas de Catas

Este Merlot se destaca por su color rojo rubí pálido, con ribetes rosáceos. En nariz presenta una intensidad media donde se destaca fruta roja y negra, como cerezas y moras, acompañada de una elegante nota herbal y ahumada, que le brindan un aroma complejo y agradable a la vez. De cuerpo ligero y taninos suaves, tiene un retrogusto muy agradable que recuerda frambuesas y ciruelas.

