

Merlot 2018

Variedad: 100 % Merlot.

D.O: Valle de Colchagua - Apalta.

Viñedo de Origen: Viñedo La Robleria.

Block: 3.

Suelo: Suelo de origen Arcillo-arenoso, en los 50 cm, luego granito con piedras los próximos 1,5 mt, con una pendiente de un 30 %.

Vendimia: La vendimia 2018 se caracterizó por la excelente sanidad de las uvas y la estabilidad del clima en general, una primavera fresca y húmeda con temperaturas acordes y ausencia de heladas, las que junto a un verano no tan caluroso, permitieron la maduración lenta de la uva, entregando frutas frescas con muy buen pH y acidez, la sanidad en este Valle también fue excelente. Las temperaturas moderadas del verano nos entregaron uvas con pieles con mejor expresión, frescas y especiadas.

Cosecha: La cosecha se realizó a mano en cajas de 12 kilos, desde el 14 de marzo al 11 abril, en el momento en que las uvas presentaron una madurez adecuada, óptimos niveles de color, aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron luego seleccionados manualmente en la cinta de selección para caer por gravedad a los estanques.

Fermentación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24 y 26 ° C.

Crianza: El 100 % de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino, en donde el 33 % de ellas fueron de primer uso, luego el vino permaneció en botella durante 8 meses.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 13.5% GL

pH: 3.66

Acidez: 4.96 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.5 g/L

Potencial de Guarda: Este vino está listo para tomar ahora pero se puede guardar hasta 10 años en óptimas condiciones de conservación con potencial de mejora en la complejidad. Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir.

Notas de Cata



Es un vino de color rojo rubí profundo con ribetes violáceos. De gran intensidad aromática, resaltan los frutos rojos como frutilla y suaves notas a ciruela madura, todo esto mezclado con presencia ligera de madera proveniente de las barricas y notas a chocolate que aumenta la complejidad final del vino. En boca posee gran cuerpo, en general, es un vino con estructura audaz, llena la boca gracias a los finos taninos presentes en la copa. Final suave y persistente.

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos suaves, pastas y carnes blancas, especialmente cerdo y pato.

