

MERLOT 2016

Viñedo

Variedad

85% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon

D.O

Valle del Maipo, Viñedo Trinidad

Suelo

Arcillo Arenosos y de profundidad media, ideales para esta variedad de 1 a 2 m de profundidad.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 16 al 18 de Marzo.

Vendimia

La vendimia 2016 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado. La temporada de clima fresco permitió hacer vinos de mucho frescor, acidez vibrante y alcohol moderado.

Vinificación

Fermentación

Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron a tanques de acero inoxidable, realizándose antes de la fermentación una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C. La fermentación se desarrolló a 22°C y 26°C, con un régimen diario de uno a dos remontajes. Resultando en una textura suave en taninos.

Crianza

100% del vino fue envejecido durante 12 meses en encina francesa (100%) de tostado medio y grano fino, para conservar el equilibrio de la fruta roja y frutos secos tan típica del carácter Merlot.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13.0%

pH: 3.54

Acidez: 4.59 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3.00 g/L

Potencial de Guarda

Se puede guardar hasta 7 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Rojo rubí con ribetes violáceos. Complejo y especiado, reúne armoniosamente una gama de diversos aromas como ciruelas rojas frescas, pimienta negra, frutos rojos, nuez moscada, canela y chocolate bitter. Elegante, de cuerpo y estructura equilibrados y envolventes, de final largo y frutal.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar ciertos tipos de comida española, quesos semi-maduros, estofados y guisos. Además se combina muy bien con platos a base de legumbres, tomate y frutos secos como ciruelas, higos, nueces y avellanas.

