

MERLOT 2017

VIÑEDO

Variedad:

100% Merlot

D.O:

Valle del Maipo.

Suelo:

Franco Arcilloso, de 1 a 2 mt de profundidad.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 04 al 07 de Marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vendimia

La vendimia 2017 se caracterizó por tener temperaturas medias a altas al inicio de la temporada durante el período de maduración, lo que permitió una madurez rápida de las uvas.

VINIFICACIÓN

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.

Crianza

El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 3 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13,0% GL

pH: 3,39

Acidez: 5 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3,5 g/l

Potencial de Guarda

7 años guardado en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con ribetes violáceos. Complejo y especiado, reúne armoniosamente una gama de diversos aromas como frutos rojos, ciruela fresca, pimienta negra, nuez moscada, canela, vainilla y chocolate. Cuerpo balanceado, estructura equilibrada y envolvente, de final suave y sedoso.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-17° C. Ideal para acompañar quesos suaves, pastas, carnes blancas.



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante