

# MERLOT 2019

## 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 11 al 22 de Marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

### Vendimia

Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse medias a altas, sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

## 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: 13.5% GL

pH: 3.61

Acidez: 5.01 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3.2 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