



## MERLOT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4,7 ± 0,3 g/Lt
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/Lt

### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

### VIÑEDOS

Año de plantación : 2000  
Sistema de conducción: Espaldera vertical  
Densidad: 1.660 plantas/hectáreas  
Rendimiento: 16 ton/hectáreas  
Cosecha: Cosecha mecánica durante segunda quincena de marzo.

### VINIFICACIÓN

Maceración: Maceración corta de 10 días.  
Extracción: Remontaje tradicional.  
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 25°C y 28°C.  
Guarda: Vino se mantuvo junto a sus borras en estanques de acero inoxidable en contacto con madera por 3 meses.

### NOTAS DE CATA

Con un brillante color rojo rubí y reflejos rosados, este vino despliega en nariz expresivas notas de casis con un toque de menta. En el paladar, muestra cerezas y ciruelas rojas, desarrollando un cuerpo medio con taninos suaves y un agradable final de boca.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Spaghetti con salsa pesto.