

2005 Merlot

El tono azul de la etiqueta de nuestro Merlot está inspirado en los cuerpos de agua alrededor de Chile: el Océano Pacífico, abundantes ríos, cascadas, lagos que cruzan el país, además de fiordos, extensos campos de hielo y glaciares de la Patagonia y la Antártica.



Descripción

Apariencia	: Rojo brillante.
Aromas	: Elegantes notas a fruta madura, madera y sutiles notas a vainilla.
Sabores	: Boca plena, tonos a cassis, mora y café. De gran personalidad, taninos redondos y suaves con un largo final.

Composición Varietal	: 100% Merlot
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua
Viñedos	: 100% MontGras, Fundo San José
Sistema de Conducción	: Espaldera vertical y lira
Tipo de Suelo	: Franco arcilloso
Edad de Viñedos	: 3 - 15 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas en Marzo de 2005.
Maceración en Frío	: 2 - 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 27° - 29° C / 81° - 84° F
Remontajes	: 2 - 3 por día
Maceración Total	: 5 - 15 días
Filtrado	: Filtrado por tierra, placa y embotellado estéril

Proceso de Guarda

Mezcla en Barrica	: 15%
Tiempo en Barrica	: 9 meses
Edad de la Barrica	: 100% tercer uso
Potencial de Guarda	: 2 - 3 años

Análisis

Alcohol	: 13,9%
Azúcar Residual	: 4 gr/lit
Acidez Total	: 4,7 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,51
Cajas Producidas	: 50.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 16° - 18° C / 61° - 64° F
-------------	----------	--------------------	-----------------------------

Comentarios del Enólogo

Este vino nace de la inquietud personal de mostrar al público un tinto para disfrutar en forma diaria, que exprese la tipicidad pura y honesta de la fruta Merlot.