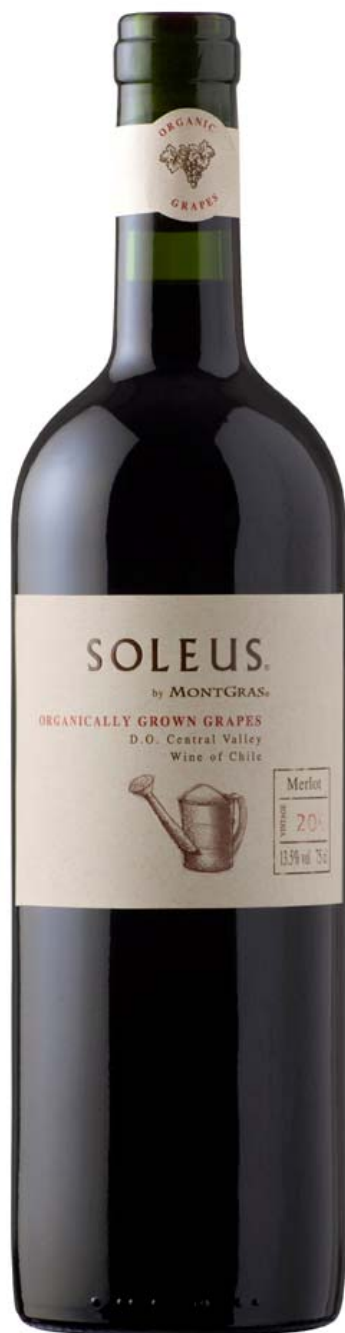


# SOLEUS<sup>®</sup>

by MONTGRAS

## 2007 Merlot

### Uvas de Manejo Orgánico



#### Premios

Medalla de Plata & Mejor en su Categoría (The International Wine & Spirit Competition 2007, U.K.)

#### Descripción

<b>Color</b>	: Rojo rubí con notas púrpuras.
<b>Aromas</b>	: Muy fiel a la variedad, podemos sentir fruta roja y algunas notas a moras maduras. Todo rodeado por toques de tostado y vainilla.
<b>Sabores</b>	: De cuerpo medio, con taninos maduros y redondos. Boca aterciopelada y hacia el final, se siente este perfecto matrimonio con el roble, con notas de cedro y tostado.
<b>Composición Varietal</b>	: 100 % Merlot
<b>Denominación de Origen</b>	: Valle Central
<b>Sistema de Conducción</b>	: Espaldera tradicional
<b>Tipo de Suelo</b>	: Arcilla
<b>Edad de Viñedos</b>	: 10 años

#### Proceso de Vinificación

<b>Fecha de Cosecha</b>	: Última semana de abril de 2007.
<b>Maceración en Frío</b>	: 2 días
<b>Levadura</b>	: PDM
<b>Temperatura de Fermentación</b>	: 28° - 31° C / 82° - 88° F
<b>Remontajes</b>	: 3 por día, 3 minutos por tonelada
<b>Maceración Total</b>	: 20 días

#### Proceso de Guarda

<b>En Madera</b>	: 50%
<b>Tiempo en Madera</b>	: 5 meses
<b>Tipo de Madera</b>	: 100% americana
<b>Edad de la Madera</b>	: 100% nueva
<b>Potencial de Guarda</b>	: 2 años

#### Análisis

<b>Alcohol</b>	: 14,0%
<b>Residual Sugar</b>	: 5,63 gr/lt
<b>Total Acidity</b>	: 5,10 gr/lt (como ácido tartárico)
<b>pH</b>	: 3,64
<b>Cases Produced</b>	: 8.250

#### Sugerencias del Servicio

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