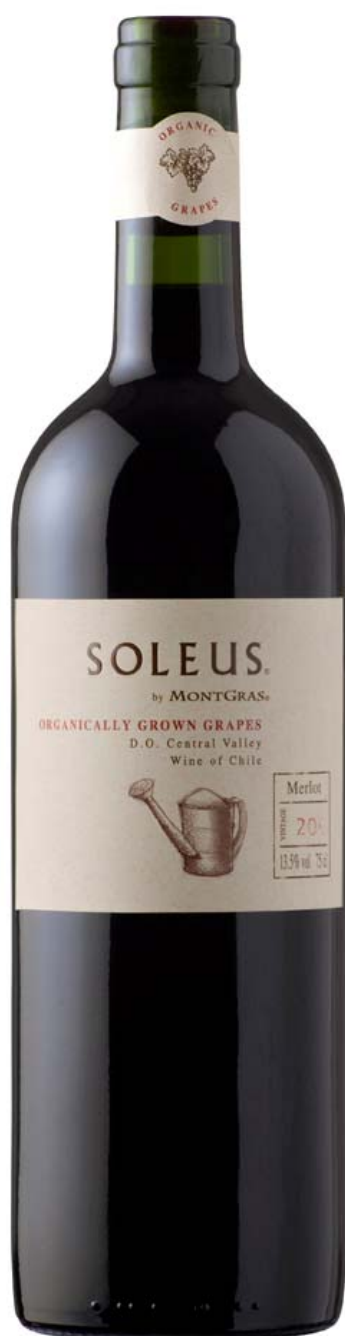


SOLEUS[®]

by MONTGRAS

2008 Merlot

Uvas de Manejo Orgánico



Descripción

Apariencia	: Rojo rubí con notas púrpuras.
Aromas	: Un centro de moras maduras y especias rodeados por notas de tostado y vainilla.
Sabores	: De cuerpo medio, con taninos maduros y redondos que dan una boca aterciopelada a este tinto, todos perfectamente casado con notas de cedro y tostado.
Composición Varietal	: 100 % Merlot
Denominación de Origen	: Valle Central
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional
Tipo de Suelo	: Aluvial, pedregoso y arenoso
Edad Viñedos	: 6 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 18 de abril de 2008
Maceración en Frío	: 2 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 28° - 31° C / 82° - 88° F
Remontajes	: 3 por día, máximo 3 minutos por tonelada
Maceración Total	: 20 días

Proceso de Guarda

Mezcla en Contacto con Madera	: 40%
Tiempo en Madera	: 5 meses
Tipo de Madera	: 100% americana
Edad de la Madera	: 100% nueva
Potencial de Guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 13,7%
Azúcar Residual	: 6 gr/lit
Acidez Total	: 5,03 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3,66
Cajas Producidas	: 12.000