

SOLEUS[®]

by MONTGRAS



2009 Merlot

Uvas de Manejo Orgánico



Descripción

Color	: Rojo rubí con notas púrpuras.
Aromas	: Notas de frutas rojas combinadas con hierbas frescas y especias.
Sabores	: Frutal y fresco, de cuerpo medio. Notas de hierba, combinadas con un centro de frambuesas que dan a este vino frescor, todo enmarcado por unos taninos potentes y maduros que le entregan potencia y un largo final.
Composición varietal	: 100% Merlot
Denominación de origen	: Valle Central
Sistema de conducción	: Espaldera tradicional.
Tipo de suelo.	: Aluvial, pedregoso y arenoso.
Edad de las viñas	: 7 años.

Proceso de Vinificación

Fecha de cosecha	: La uva fue seleccionada y cosechada a mano desde el 6 al 17 de abril de 2009.
Maceración en frío	: 2 días
Levadura	: PDM
Temperatura de fermentación	: Entre 28 y 31 °C.
Remontajes	: 3 por día de máximo 3 minutos por tonelada.
Maceración total	: 20 días

Proceso de Guarda

Proporción del vino en contacto con madera	: 20%
Tiempo en madera	: 2 meses
Tipo de madera	: 100% Americana
Edad de la madera	: 100% nueva
Potencial de guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 14.0%
Azúcar Residual	: 2.0 gr/lit
Acidez Total	: 4,7 gr/lit (como ácido tartárico)
pH	: 3.55
Cajas Producidas	: 14.000