



## ESTATE COLLECTION RESERVA MERLOT 2011

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proviene de distintos viñedos de Merlot provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 13 años.

**Suelo:** De origen aluvial, textura arena arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**Clima:** Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, fresca y buena intensidad aromática.

**Manejo del viñedo:** La plantación tiene una densidad de 4167 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Merlot 93%, Syrah 4%, Malbec 3%.

**Cosecha:** Las uvas de Merlot fueron cosechadas a mano entre el 4 y 6 de abril, el Malbec, entre el 12 y 16 de abril, y el Syrah entre el 4 y 8 de abril de 2011.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable, donde macero en frío por 3 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°C y 25°C.

Durante la fermentación se realizó una extracción suave por lo cual, se realizaron solo 2 remontajes diarios, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 25% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

**Roble:** Aproximadamente un 25% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer y cuarto uso.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,2 % vol.

pH: 3,59

Acidez Total: 5.2 g/L

Azúcar Residual: 3.2 g/L

Acidez Volátil: 0,40 g/L

### NOTAS DE CATA

Este vino es de color rojo cereza intenso y profundo. En nariz es intenso y complejo, con notas de frutos rojos, como guinda y frambuesa, mas una sutil nota a pimienta. La fruta está acompañada de una suave nota a vainilla y chocolate, proveniente de su guarda en barricas. En boca destacan las notas a frutas rojas acidas, la suavidad de sus taninos y su frescura que da paso a un final muy placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 3 años.