



ESTATE COLLECTION RESERVA MERLOT 2012

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Merlot provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 12 años.

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

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en Febrero y Marzo, extendiéndose incluso hasta fines de Abril y comienzos de Mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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 ventilación y la exposición de las uvas por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: Merlot 91%, Syrah 6%, Malbec 3%.

Cosecha: Las uvas de Merlot fueron cosechadas a mano entre el 19 y 24 de Marzo, el Malbec, entre el 2 y 4 de Abril, y el Syrah entre el 2 y 5 de Abril de 2012.

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 20% de la mezcla fue madurada por 5 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,2 % vol.

pH: 3,6

Acidez Total: 5.1 g/L

Azúcar Residual: 3.1 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, con matices violetas. La nariz presenta notas frutales donde destacan los berries, guinda, frutilla, mas una sutil nota especiada. La fruta está acompañada de una suave nota a vainilla y chocolate, proveniente de su guarda en barricas. En boca tiene buena estructura, es muy redonda, fresca, de cuerpo medio, frutal, con taninos muy sedosos y de final persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.