



### ESTATE COLLECTION RESERVA MERLOT 2013

#### 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 areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

**Clima:** La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

**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

**Varietal:** Merlot 89%, Syrah 5%, Cabernet Sauvignon 4%, Tempranillo 2%.

**Cosecha:** Las uvas de Merlot fueron cosechadas a mano entre el 26 de marzo, el Syrah, entre el 8 y 13 de abril, el Cabernet Sauvignon, entre el 25 de abril y 4 de mayo, y el Tempranillo, el 15 de abril.

**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 1 semana. 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 cemento y 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 usadas de roble francés.

#### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol.

pH: 3,6

Acidez Total: 4,9 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

Acidez Volátil: 0,44 g/L

#### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo. En nariz es fresco y frutal, con aromas a cereza, cassis, guinda y especias dulces, que se mezclan con una sutil nota a chocolate y tabaco rubio. En boca presenta una estructura media, con taninos redondos, frutal y fresca. Tiene un final balanceado y placentero.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.