



ESTATE COLLECTION RESERVA MERLOT 2014

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Merlot provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 15 años.

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

Clima: La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

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 4%, Cabernet Sauvignon 3%, Malbec 2%.

Cosecha: Las uvas de Merlot fueron cosechadas entre el 18 de marzo y 5 de abril del 2014.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. La fermentación alcohólica fue realizada 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. 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 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol.

pH: 3,64

Acidez Total: 5,1 g/L

Azúcar Residual: 2.2 g/L

Acidez Volátil: 0,46 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso. Presenta aromas a frutas rojas frescas, destacando la cereza y guinda, sumado a una sutil nota herbal y a especias que aportan en complejidad. En boca es un vino fresco, frutal, con estructura media y taninos amables que dan paso a un final balanceado y agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.