



RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2015

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 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

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 94%, Syrah 4%, Cabernet Sauvignon 2%.

Cosecha: Las uvas de Merlot fueron cosechadas entre el 10 y 15 de abril, Syrah, entre 17 y 21 de marzo y Cabernet Sauvignon, entre 7 y 11 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia estanques de acero inoxidable y cemento, donde fermentó con temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizó una extracción suave, se realizaron solo 4 remontajes cortos al día, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable y concreto. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,58

Acidez Total: 4,9 g/L

Azúcar Residual: 3,2 g/L

Acidez Volátil: 0,43 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza, con intensos aromas de especias y hierbas de cocina como tomillo y laurel sumado a abundantes frutas rojas maduras. En la boca es jugoso, de cuerpo medio y muy equilibrado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.