



RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2017

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Merlot provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 17 años.

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

Clima: La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, comenzaron a subir las temperaturas, lo cual provocó un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, las cuales fueron muy parejas y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de esta cosecha son frutales, de buena estructura, concentración y balance.

Manejo del viñedo: Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición y ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Varietal: Merlot 89%, 6% Syrah y 5% Malbec.

Cosecha: Las uvas de Merlot fueron cosechadas la tercera semana de Marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada 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: 3,68

Acidez Total: 4,84 g/L

Azúcar Residual: 3,41 g/L

Acidez Volátil: 0,50 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo. En nariz presenta aromas a frutas rojas frescas, destacando la cereza y guinda, que se mezclan con una sutil nota herbal y especiado. En boca tiene una 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.