



## RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2018

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proviene de distintos viñedos de Merlot provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 18 años.

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

**Clima:** La temporada 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudo 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, tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal 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.

**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

**Variedad:** Merlot 98%, Malbec 2%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas la primera semana de abril.

**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:** 14 % vol.

**pH:** 3,73

**Acidez Total:** 4,95 g/L

**Azúcar Residual:** 2,82 g/L

**Acidez Volátil:** 0,64 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo con matiz violáceo. En nariz predomina los aromas a frutas frescas, donde se destacan principalmente ciruelas, cereza negra y cassis. En boca es un vino que presenta un cuerpo medio, taninos redondos y balanceado, que dan paso a un final largo y placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.