



RESERVA ESTATE COLLECTION MERLOT 2021

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Merlot provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 19 años.

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

Clima: La temporada 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

Manejo del viñedo: Todas las plantaciones son conducidas en espaldera baja. La poda es en cargador o guyot doble. Despupes 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 95 %, Malbec 5%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas la tercera semana de marzo en 2021.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia estanques de acero inoxidable y cemento, donde fermentó con temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizó una extracción moderada, con solo 4 remontajes cortos al día. 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 realizar la mezcla con los diferentes componentes, el vino 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: 14,0 % vol.

pH: 3,51

Acidez Total: 3,28 g/L

Azúcar Residual: 2,76 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo vivo con matiz violáceo. En nariz destacan aromas a frutos rojos frescos, tales como cereza, acompañada de una sutil nota especiada. En boca presenta taninos suaves, redondos, los que aportan balance y dan paso a un final persistente y frutal.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.



DESCARGA VIDEO
DE DEGUSTACIÓN

FAMILY OWNED SINCE 1935