



Gran Reserva

Merlot 2009

Viñedos

Proviene de San Bernardo ubicado en el Valle Maipo. Los suelos son aluviales y el clima seco. Se regula su producción mediante selección y raleo de fruta, obteniendo sólo una botella por planta.

Vinificación

La uva se cosecha manualmente. Se hace una selección manual de racimos y bayas. Antes de la fermentación, el mosto es macerado en frío. Se realiza una fermentación larga y a temperaturas medias, para obtener un vino frutal y elegante. Luego, el vino tiene una maceración pelicular de post fermentación. Posteriormente el vino se guarda en fudres de 2.000 y 4.000 lt de Roble francés y barricas francesas por 14 meses.

Notas de Cata

Color: rojo profundo intenso, brillante y luminoso.

Aroma: elegante, huele a frutos rojos como cereza y fresa, es especiado, tostado, café y toques de canela.

Sabor: de gran cuerpo, de buena intensidad frutal, y notas tostadas, de un fresco equilibrio entre dulzor, acidez y taninos, elegante en sabores, suave y de larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: pastas, carnes blancas, fiambres, quesos maduros y cremas.

Valle del Maipo



Maridaje



Carnes blancas

Análisis

Alcohol:	15.0%
pH:	3.22
Acidez Total:	4.39 g/lt.
Azúcar Residual:	2.11 g/lt.