



Pionero

Merlot 2010

Viñedos

La fruta proviene de viñedos del Valle de Rapel. Existe una predominancia de suelos de tipo aluviales grava y laterita en la mayoría de los mejores viñedos, con algunos suelos de arenosa en otras zonas. Se utiliza una amplia gama de estrategias para el manejo de la canopia, todas con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. La técnica consiste en poner los vástagos en posición vertical, la cual mejora su exposición a los rayos del sol, realzando el desarrollo del sabor de la fruta. Se aplica el riego en forma controlada para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante.

Vinificación

La uva se cosecha en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Se separa del escobajo y luego se muele, quedando un porcentaje importante de granos enteros; luego el mosto se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 4 a 7 días, para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, la que se realiza por la inoculación de levaduras seleccionadas sobre los orujos y el jugo, se realizan remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de los granos. La temperatura de fermentación se regula entre los 26 y 28°C con el fin de retener el carácter de la fruta. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y en barricas por algunos meses hasta ser envasado.

Notas de Cata

Color: rojo violeta, con matices de púrpura.

Aroma: frutos del bosque, como mora, murta y zarzaparrilla, además de leves tonos de madera aserrada y hierbas frescas.

Sabor: frutal, combinado con una atractiva sensación dulce de vainilla, clavo de olor y chocolate. Es de mucho cuerpo, aunque de una gran suavidad, gentil y de larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: servir entre 16 a 18° C.

Maridaje: cocina italiana en general, pastel de choclo, cazuelas, carnes magras, carnes blancas y aves de corral.

Valle de Rapel



Maridaje



Spaghetti

Análisis

Alcohol:	14%
pH:	3.37
Acidez Total:	3.68 g/l.
Azúcar Residual:	2.14 g/l.