



RESERVA

Merlot 2009

Viñedos

La fruta proviene del Fundo Belén en Casablanca. Sus suelos presentan una textura media a gruesa y profundos. En el caso de las laderas se caracterizan por ser franco-arcillosos. Cuenta con una diferencia de niveles entre 274 metros en el sector bajo y 385 metros en el sector alto.

Su condición climática se caracteriza por un invierno frío con una máxima promedio de 15°C y una mínima de 2°C. Durante el verano la oscilación térmica es muy amplia, donde la mínima promedio alcanza los 9°C y la máxima 30°C. Además existen importantes diferencias de temperatura entre las pendientes y el sector plano.

El diseño de plantación fue realizado en alta densidad, este concepto establece que existe una estrecha relación entre la densidad de plantación y la calidad de la uva. Es por eso que nos hemos focalizado en desarrollar plantaciones de altas densidades únicas en Chile, con el fin de elaborar vinos de calidad excepcional en cada uno de los segmentos.

Vinificación

La uva es cosechada manualmente para asegurar la calidad de los procesos. Una vez molida, se macera a baja temperatura por unos días antes de la fermentación para la obtención de aromas afrutados e intensos colores. La temperatura de fermentación es media entre los 26°C y 28°C para extracción de taninos gentiles. Luego se guarda en barricas de roble para su envejecimiento por 12 meses.

Notas de Cata

Color: rojo intenso con notas de púrpura y violetas.

Aroma: frutas secas, mora, chocolate y pimienta, con notas frescas muy encantadoras.

Sabor: presenta un cuerpo medio y sedoso, conservando su frescura. De sabores dulces y vainilla, es un vino encantador de buena persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: Acompaña muy bien quesos blancos, antipasto, pasta, cremas, carnes a la cacerola como pollo y cerdo.

Valle de Casablanca



Maridaje



Pasta

Análisis

Alcohol:	14.4%
pH:	3.32
Acidez Total:	4.10 g/l.
Azúcar Residual:	2.69 g/l.