

## RESERVA



## Merlot 2012

VALLE DE CASABLANCA

**Viñedos** La fruta proviene del campo Belén en Casablanca. Plantado en laderas de origen arcillo-granítico de baja fertilidad, de exposición nororiente y podado a guyot doble. El diseño de plantación es en alta densidad (10.100 pt/ha) con objeto de producir 1 kg de uva por cada parra, logrando uvas de gran concentración de aromas y sabores. La cosecha se realiza a fines de abril.

**Vinificación** La uva es cosechada manualmente con selección de racimos en el campo. Una vez molida, se macera a baja temperatura por 3 días a 5°C para la obtención de aromas frutados y un color más intenso. La temperatura de fermentación ronda los 25°C de modo de hacer una extracción suave, de taninos gentiles. Posterior a la fermentación maloláctica, parte del vino se guarda en barricas de roble francés de distintos usos por 10 meses y luego reposa en botella otros 6 meses.

**Notas de Cata** **Color:** rojo intenso con matices púrpura.  
**Aroma:** frutas rojas frescas, como guinda y frambuesa, notas a pimienta blanca y cedro.  
**Sabor:** se percibe el clima fresco en su fruta de tensa acidez y gran jugosidad. De cuerpo medio, taninos finos y gran frescor.

**Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** acompaña muy bien quesos blancos, pastas con salsas atomatadas, carnes a la cacerola y estofados.  
**Temperatura de servicio:** servir a 15° C.

## Análisis

Alcohol: 13,5%

pH: 3,45

Acidez Total: 3,67 g/L.

Azúcar Residual: 2,74 g/L.

