

## RESERVA



## Merlot 2011

VALLE DE CASABLANCA

**Viñedos** La fruta proviene del campo Belén en Casablanca. Plantado en laderas de origen arcillo granítico de baja fertilidad, de exposición nor- oriente y podado a guyot doble. El diseño de plantación es en alta densidad (10.100 plantas/ha) con el objetivo de producir 1 kg de uva por cada planta, 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 a 5 días a 5°C para la obtención de aromas frutados e intenso color. La temperatura de fermentación varía entre los 23°C a 25°C de modo de hacer una extracción suave, de taninos gentiles. Posteriormente a la fermentación maloláctica, el 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:** presenta un cuerpo medio, con nervio y frescura. Fruta roja jugosa, de cuerpo medio y buena persistencia.

**Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** acompaña muy bien quesos, pastas, carnes a la cacerola y estofados.  
**Temperatura de servicio:** 16° C.

## Análisis

Alcohol: 14%

pH: 3,26

Acidez Total: 4,01 g/L.

Azúcar Residual: 2,94 g/L.

