

PIONERO

RESERVA



Merlot 2016

VALLE DEL MAULE

- Viñedos** Las viñas están plantadas con predominancia de suelos arcillosos de fertilidad media y franco-arenosos. Los viñedos son espalderas verticales, podadas a cordón apitonado. Se utiliza riego por goteo para controlar la madurez de la uva en forma adecuada. La cosecha se realiza de mediados a fines de marzo.
- Vinificación** La uva una vez cosechada, se muele, dejando aproximadamente un 20% de granos enteros; se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 3 días para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, con levaduras seleccionadas; se realizan suaves remontajes diarios para la extracción de color y estructura del vino. La temperatura de fermentación se regula entre los 25° y 26°C con el fin de retener el carácter fresco de la fruta. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. El vino se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece en barricas de cuarto y quinto uso por seis meses hasta ser envasado.
- Notas de Cata** **Color:** rojo violeta, con matices púrpura.
Aroma: frutos negros como mora, arándano y notas a especias como canela y hierbas frescas.
Sabor: frutal, jugoso, de tanino fino y firme, combinando en forma atractiva sabores a vainilla, clavo de olor y chocolate. De cuerpo medio, fresca acidez y larga persistencia.
- Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** pastas en general, pastel de choclo, cazuelas, carnes rojas magras y blancas.
Temperatura de servicio : servir a 16° C.

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.45

Acidez Total: 3.48 g/l

Azúcar Residual: 2.84 g/l

