



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE
STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
100% CABERNET SAUVIGNON
VERTICAL SHOOT POSITIONING
SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

GRAN RESERVA MERLOT

ANALISIS

Alcohol Degree	:13,8°
Volatile Acidity	:0,45 g/L
Total Acidity	:3,89g/L
pH	:3,62
SO2 free	:32 mg/L
SO2Total	:76 mg/L
Residual Sugar	:3,4g/L
Malolactic Fermentation	:100%

Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco - Valle de Loncomilla.

Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C las temperaturas son influenciadas por los vientos de la cordillera de los andes.

Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 4.166 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado, despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Deshojes suaves con una leve exposición una vez cuajado los racimos. Posteriormente se deshoja dejando los racimos totalmente expuesto al sol.

Variedad:

100% merlot

Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 11 °C aproximadamente mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia estanques de acero inoxidable. Inmediatamente se realizó una extracción del 15% del jugo para concentrar e incrementar la relación película /mosto y favorecer extracción de compuestos antocianicos y fenólicos. Se conservó el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 48 horas para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue iniciada paulatinamente por levaduras seleccionadas hasta alcanzar temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes diarios. Terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. El 100% de este vino fue madurado en barricas de roble francés (50% primer uso 25% segundo uso 25% tercer uso) durante 12 meses. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado, y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo 6 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR: Color rojo rubi claro con tintes violáceos.

AROMA: Su aroma es muy complejo, aquí se mezclan frutos rojos con notas a regaliz y cuero, hojas de tabaco ahumado, especias y madera tostada.

PALADAR: En boca es potente, rico, con cuerpo lleno, con firmes pero suaves taninos y un elegante final.

COMIDA Y VINO

Ideal para acompañar pastas tipo fettuccinis, raviolos o agnolotis Servir con sabrosas salsas de carnes y tomates, ricos patés y quesos cremosos y untuosos como Camembert o Brie.
Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C.

