



VINEYARD SOURCE  
SOIL TYPE  
VARIETIES  
CANOPY MANAGEMENT  
CLIMATIC DATA

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

## RESERVA MERLOT

### ANÁLISIS

Alcohol Degree	:13,6°
Volatile Acidity	:0,33 g/L
Total Acidity	:3,3g/L
pH	:3,61
SO2 free	:32 mg/L
SO2Total	:68,4 mg/L
Residual Sugar	:3,1 g/L
Malolactic Fermentation	:100%

### Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco- San Javier - 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. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano con deshojes suaves a comienzos de enero hasta la cosecha.

### Variedad:

100% Merlot

### Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalilladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 11 °C aproximadamente mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia estanques de acero inoxidable. Se conservó el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 72 horas para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un 40% de este vino fue madurado en barricas de roble francés durante 6 meses y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue clarificado con clarificantes naturales, filtrado, estabilizado por frío y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo 4 meses antes de salir al mercado.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

**COLOR:** Color rojo rubi con tintes magenta.

**AROMA:** Penetrantes aromas a berries, moras y suaves notas florales , acompañado de toques de madera tostada y canela.

**PALADAR:** Excelente balance en boca , con sabores a nuez y ciruelas secas, chocolate amargo, café y vainilla dulce, acompañadas de suaves taninos que llevan a un largo final.

### COMIDA Y VINO

Disfrute con pastas, Coq au Vin y quesos cremosos como Camembert. Ideal para acompañar salmón ahumado y frutos secos.

