



Tierra del Fuego



VINEYARD SOURCE  
SOIL TYPE  
VARIETIES  
CANOPY MANAGEMENT  
CLIMATIC DATA

:CENTRAL VALLEY - CHILE  
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL  
:100 % SAUVIGNON BLANC  
:VERTICAL SHOOT POSITIONING  
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM  
RAINFALL DURING WINTER

## CLASSIC MERLOT

### ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,55 g/L
Total Acidity	:4,9g/L
pH	:3,6
SO2 free	:45 mg/L
SO2 Total	:74 mg/L
Residual Sugar	:5 g/L
Malolactic Fermentation	:100%

### Origen de la uva:

Viñedos ubicados en el Valle Central.

### Clima:

clima mediterráneo subhúmedo

### Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

### Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 3.333 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado. despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano.

### Variedad:

100% Merlot

### Malolactic Fermentation :

During post - fermentative maceration stage, the wine undergoes malo- Lactic fermentation for action of Leuconostoc oenos Bacteria. This bacteria is endemic in our vineyard, and its addition is not usually required, and malo-lactic fermentation usually occurs naturally.

### Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalilladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 13 °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. Posteriormente es realizada la mezcla con los diferentes componentes, es clarificado, filtrado, estabilizado por frío y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo 3 meses antes de salir al mercado.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

#### COLOR:

Color rojo rubi claro con tintes magenta.

#### AROMA:

Penetrantes aromas a berries, y delicadas notas vegetales .

#### PALADAR:

Vino de boca suave y ligero, fácil de beber, con dulces sabores frutales y florales, acompañado de suaves taninos que llevan a un agradable final.

### COMIDA Y VINO

Disfrute con variedad de pastas y quesos cremosos como Camembert.

