



Denominación de Origen

D.O.	Valle del Maipo
Cosecha	2019
Composición varietal:	Merlot 89% y 11% Cabernet Sauvignon
Rendimiento	11 ton / ha en promedio.
Fecha de cosecha	Última semana de Marzo.

Vinificación

Se realiza una maceración prefermentativa larga y fría, de tal forma de extraer delicadamente antocianos y aromas. Muy importante son los remontajes que se realizan durante la fermentación alcohólica, éstos son suaves para cuidar y hacer extracciones delicadas. Se utilizan estanques fermentadores pequeños con el objeto de mantener los lotes de uva y que el proceso extractivo sea controlado y gentil. La técnica de la maceración post-fermentativa se aplica en algunos lotes y ésta puede llegar a durar hasta 10 días, lo que significa que todo el proceso de "encubado" puede durar más de 20 días en algunos lotes.

Crianza

Una vez terminado el proceso de fermentación post-fermentativo, el 80% del vino toma contacto con roble francés durante 12 meses. El otro 20% se mantiene en estanques de acero inoxidable sin contacto con roble francés.

Producción

56.000 botellas

Suelos

Origen

Granítico con "vetas" aluviales por crecidas del río Maipo.

Formación

Arrastre de material granítico fino sobre una terraza antigua de sedimentación.

Textura

Franco-limosa a franco-arena fina-media y gruesa.

Fragmentos

Material rocoso fino en la parte alta del suelo y de mayor tamaño en profundidad.

Clima

Clima templado-mediterráneo, con estaciones estivales e invernales muy bien marcadas. Respecto al mesoclima del viñedo que origina este vino, está influenciado por brisas frescas de la mañana y de la tarde y también por el efecto de las aguas frescas del Río Maipo. A su vez, a partir de las 18 horas PM aprox, comienza a recibir sombra producto de una ladera poniente al viñedo. La temporada 2019, durante el período de madurez de la uva, fue más bien caluroso, lo que determinó cosechar 12 días antes que el promedio histórico.

Notas del enólogo

Falta texto

Notas de Cata

Color

Rojo rubí intenso y brillante.

Nariz

De aromas frutales, nariz muy fresca y de mucha fruta roja (frutilla, ciruela, arándano), acompañado con notas de canela, moca, cassis y toques de tabaco. Encontramos una nariz de una intensidad media y de buena complejidad. Sus aromas principales son de fruta roja, como la cereza roja y las frutillas. También destacan notas especiadas como la pimienta negra y sutiles aromas de especias, tabaco y hierbas. La barrica le ha otorgado agradable notas de dulce de leche y chocolate blanco.

Boca

Tiene una boca muy sabrosa y jugosa. Es firme, de buena estructura y muy elegante. Destaca su amabilidad en boca. Se percibe un carácter muy frutal, presenta una acidez media-alta, elegantes taninos y una larga persistencia.

Maridaje

Ideal para acompañar guisos, paellas, quesos suaves, pescados grasos, como el salmón y también con pastas y carnes rojas.

Potencial de Guarda: 7 años

Temperatura de servicio: 16 - 17 °C.

Análisis Químico

Alcohol	13,8°
pH	3,51
Acidez total	5,61 g/L
Azúcar Residual	2,22 g/L