MISIONES
D RENGO

MERLOT

Denominación de Origen

D.O.	Valle Central
Cosecha	2020
Composición varietal	100% Merlot
Rendimiento	12 a 14 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha	Última semana de marzo.

Vinificación

Una vez que la uva llega a bodega esta 24 horas en maceración prefermentativa, con el objetivo de extraer el máximo color y fruta. Luego es inoculada con levaduras seleccionadas. La fermentación es llevada a cabo a temperaturas controladas por debajo de 28 °C por 7 a 10 días. El proceso involucra remontajes (contacto entre orujos y mosto) suaves con una frecuencia variable de 2-3 veces al día a fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y estructurad0. Luego de terminada la fermentación es escurrido y el 100% del vino queda en contacto con maderas francesas de diferentes tostados por 8 meses.

Crianza

El 100% del vino se deja en contacto con roble francés y americano durante 8 a 9 meses.

Producción

860.000 botellas

Suelos

Principalmente suelos aluviales que se originan por el arrastre de rocas al descender de cordillera a mar a través de los ríos, de textura franco arenosa, ricos en minerales, con buena permeabilidad. Otras zonas presentan texturas franco arcillosas con diferente granulometría en el perfil.

Clima

Mediterráneo-Templado, con buena amplitud térmica en período de maduración que va desde los 17°C a los 25°C, favoreciendo la concentración de azúcares y polifenoles y a un buen desarrollo de aromas frutales. Precipitaciones anuales que bordean los 600 mm.

Notas de Cata

Color	De color Rojo Rubí
Nariz	Se distinguen frutas como ciruelas, moras y frutas rojas maduras mezcladas con sutiles notas tostadas.
Boca	En boca jugoso, estructurado y de taninos suaves y sedosos.

Maridaje

Es un vino que marida muy bien con quesos maduros, pastas y blancas.

Análisis Químico

Alcohol	13,1º
pH	3,58
Acidez total	5,0 (g/L