

Gran Reserva Cuvée Merlot

CARACTERÍSTICAS

Variedad:	Merlot 94% y 6% Cabernet Sauvignon.
Año Cosecha:	2018.
Denominación de Origen:	Valle del Maipo.
Suelos:	Es de origen volcánico con "vetas" aluviales por crecidas del río Maipo y se encuentra en una posición sobre una terraza antigua de sedimentación. De textura franco-limosa a franco-arena fina-media y gruesa. Para el Merlot que tiene su origen en Rapel, los suelos son formados in situ del tipo granítico. La textura de éstos van desde franco arenosos a franco arcilloso. En horizontes mas profundos, en algunos suelos, aumenta el porcentaje de arcillas. También, en otras zonas, la presencia de piedras, de tipo aluvial, mejoran el drenaje. Esta diversidad de texturas en los perfiles del suelo, generan condiciones distintas que se manifiestan en vinos distintos, lo que permite ampliar la diversidad de aromas y sabores finalmente en el vino.
Condiciones Climáticas:	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, apartir de las 18 hrs. pm áprox, comienza a recibir sombra producto de una ladera poniente al viñedo.
Rendimiento:	10 ton / ha en promedio.
Fecha de cosecha:	Última semana de marzo y primera semana de abril.

VINIFICACIÓN

	Se realiza una maceracion prefermentativa larga y fría, de tal forma de extraer delicadamente antocianos y aromas. Además se realiza entre un 3% de Sangría y remontajes 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.

NOTAS DE CATA

Aspecto:	Rojo rubí intenso.
Nariz:	En nariz es bien intenso, franco y elegante, con destacadas notas afrutadas, moras, arándanos, violetas y un toque de toffee.
Boca:	En boca es jugoso, equilibrado y con rica acidez. Los taninos son muy finos, es de muy buena estructura y de muy buen cuerpo. Su retrogusto es agradable y de un final muy largo.
Potencial de Guarda:	10 años.
Temperatura de Servicio:	16-17°C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol:	13,5°.
pH:	3,6.
Acidez total g/L (C ₄ H ₆ O ₆):	5,32.
Azúcar residual (g/L):	2,4

SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS

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

