

<http://www.selecciondebodega.cl>



## Vino Medalla Real Merlot

<b>Nombre</b>	: Vino Medalla Real Merlot
<b>Cantidad</b>	: 750cc.
<b>Valle</b>	: Valle del Maipo
<b>Año disponible para venta</b>	: 2007
<b>Cosechas Históricas</b>	: 2002, 2003, 2005, 2001, 2006 (no disponible para la venta)
<b>Precio Referencia</b>	: \$ 4.199
<b>Selección de Bodega</b>	: <b>\$ 4.090</b>

### Detalle de Cosecha :2007

#### Comentario del Enólogo

Vino de color rojo rubí profundo. Complejo bouquet que combina la expresión de frutas negras maduras con notas a ciruelas y especias. En boca es un vino de buena concentración, equilibrado y presenta taninos maduros casi dulces.

*Andrés Illabaca*

#### Comida Sugerida

Ideal para acompañar guisos, pastas, paellas, carnes blancas y quesos suaves.

### Potencial de Envejecimiento

4 a 5 años.

### Vinificación

Se realizó una fermentación pre-fermentativa de las uvas sin escobajo y parcialmente molidas para extraer el máximo color y aromas. La fermentación se realizó con levaduras seleccionadas y la extracción fue definida en el curso de ésta. Se realizaron remontajes intensos al inicio de la fermentación que luego se redujeron hacia la mitad o finales de ésta. El tiempo de maceración post-fermentativa fue definido en cada cuba individual variando desde algunas horas hasta diez días de finalizada ésta. Este vino envejeció durante 10-12 meses en barricas de roble americano 60 % y francés 40 % .

### Detalles Técnicos

pH: 3,69; Acidez: 5,25 g/l. (Expresado en ácido tartárico); Alc./vol.: 14,4° %v/v.; Azúcar Residual: 2,6 g/l.

### Clima

Mediterráneo sub húmedo. Viñedos ubicados a 500-550 m. sobre el nivel del mar. Las lluvias se concentran principalmente en el invierno con una media de 500 mm./año. Primavera fresca y seca y un verano caluroso y seco que puede alcanzar temperaturas sobre los 30° C en enero. Existe una oscilación térmica de 15° entre el día y la noche debido a la influencia de la cordillera y una disminución gradual de la temperatura hacia el final del verano que permite una maduración lenta de la uva manteniendo una buena concentración frutal y una óptima maduración de los taninos.

### Suelo

Suelo aluvial de textura franco arcillosa y una profundidad de 60-80 cm. con un subsuelo pedregoso que permite un buen drenaje y un crecimiento radicular profundo.

### Manejo Viñedo

Todas las viñas tienen sus brotes ubicados en forma vertical con el fin de recibir una buena exposición a la luz solar y aireación. La cosecha está regulada para 7/8 ton./ hectáreas, para lograr una buena concentración. Durante la temporada, el riego es un factor crítico para esta variedad ya que es muy sensible al stress hídrico. La idea es reducir la disponibilidad de agua al mínimo que nos permita obtener frutos de tamaño mediano.

### Tipos de Comidas

Pescados, Carnes Blancas, Carnes Rojas, Pastas

PROVA DA SAFRA 2010

*Almoço em 30/09/2012 no navio Stella Australis*