



VARIETAL

MERLOT 2009

CARACTERÍSTICAS

Composición Varietal:	85 % Merlot; 13% Carmenère; 2% Cabernet Sauvignon.
Origen:	Valle del Maipo, María Pinto.
Año de Cosecha:	2009.
Tipo de Suelo:	Suelos de larga evolución, ricos en cuarzo y de baja fertilidad natural (con escasa materia orgánica). Suelos de tipo limo-arenoso, con buen drenaje y físicamente permiten desarrollo radicular.
Clima:	Mediterráneo; ubicado en la cordillera de la costa, María Pinto tiene influencia del Océano Pacífico que se traduce en frías brisas que moderan las calurosas temperaturas en verano.
Rendimiento:	9 ton/há.
Fecha de Cosecha:	Segunda quincena de Abril.

Análisis Químico

Alcohol:	13,3°
Acidez Total:	3,68 g/l (H ₂ SO ₄)
Azúcar Residual:	2,36 g/l
PH:	3,57

Nota de Catas

Color:	Rojo rubí intenso.
Aroma:	Aromas a fruta negra como grosella, ciruela Madura y frutilla.
Sabor:	En boca es muy frutoso, con taninos redondos y un placentero y sabroso final.

Proceso de Vinificación

Con el mosto obtenido luego del prensado se llevó a cabo una maceración en frío por 3 días a 10°C. Luego se fermentó por 10 días en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre 27° y 30°C. Parte del vino fue envejecido en barricas de roble francés por 8 meses. Luego se realizó la mezcla para obtener un vino de gran carácter frutal.



Sugerencias gastronómicas

carnes rojas, cerdo, queso de cabra. Temperatura de servicio : 16-18° C

V A L L E D E L M A I P O

Carácter y Estilo

Sopa de legumes com carne. Jantar em 20/07/2013.