  
 Viña Doña Javiera

### Merlot Reserva 2010

**Datos Generales**

Variedad	85% Merlot
Origen	Valle del Maipo
Edad del Viñedo	17 años
Suelos	Franco arcilloso
Producción	8.000 Kgs./Há.
Fecha de Cosecha	Cuarta semana de abril de 2010

---

**Vendimia y Vinificación**

Cosecha	Manual. La selección manual se hace en la viña y en una cinta en bodega.
Molienda	La uva es totalmente desescobajada y después suavemente molida.
Fermentación	En cuba de acero inoxidable de 25.000 lts. Se fermenta a temperaturas de 27° C durante siete días con tres remontajes al día para respetar al máximo la fruta. La maceración continúa por 15 días luego de la fermentación alcohólica, a 25°C. Fermentación maloláctica 100%.

---

**Guarda:**

En cubas de acero inoxidable 70% y barrica de roble francés 30%

---

**Tratamientos:**

Antes de embotellarlo por gravedad se clarificó con albúmina de huevo, sin filtración.


---

**Datos Analíticos:**

Grado alcohólico	13,60°
Acidez total	3,04 g/L en ácido sulfúrico.
pH	3,68
Azúcar	2,54g/L

**Nota de Cata**

Vino de color rubí intenso y profundo. En nariz presenta intensos aromas a flores y frutas ácidas como berries y cerezas. En boca es suave, sabores a fruta, especias y madera fina. De taninos sedosos, de buena estructura y agradable persistencia. Tiene un muy buen equilibrio entre la fruta y la madera de la crianza.



Prova da safra 2010. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.