

# GRAN RESERVA

MERLOT  
COSECHA 2015



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

## COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques durante 7 días a 30°C con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantuvo en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de obtener y entregar más complejidad y estructura.

## RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos - James Suckling 2017, cosecha 2015
- 90 puntos - Wine Spectator 2016, cosecha 2013
- 92 puntos - Latin Wine Florent Michel 2016, cosecha 2013
- 90 puntos - La Cav 2015, cosecha 2012

## VARIEDAD

100% Merlot, cosechado manualmente desde fines de marzo a mediados de abril.

## RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

## GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

## NOTAS DEL ENÓLOGO

<b>Color:</b>	Profundo rojo rubí violáceo.
<b>Aroma:</b>	Vino muy frutoso con notas a ciruela y moras. Acompañado de intensas e inconfundibles notas a caramelo, vainilla y chocolate.
<b>Paladar:</b>	Suave, de taninos maduros, con buena estructura y de muy buen balance en boca.
<b>Gastronomía:</b>	Para acompañar carnes rojas y blancas, pastas, aves de caza y quesos.

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.42
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.48 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.43 g/L
Azúcar Residual:	2.79 g/L