



Merlot

VARIEDAD	Merlot
VALLE	Colchagua, costero
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Coluvial. Franco arcillo arenoso
MATERIAL VEGETAL	Clon 181 sobre SO4 y 33-09
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	El Merlot está cultivado en El Peral, la zona más fresca del fundo, influenciada por vientos costeros.
COSECHA	9 de abril. Manual, temprano en la mañana, en gamelas de 12-14 kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despallado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28 °C, durante 10 días. Fermentación maloláctica en estanque.
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	100% Merlot
PH	--
GRADO ALCOHÓLICO	--
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica, liviana.
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	6.450 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMPERATURA DE SERVICIO	16-17 °C
MARIDAJE	Siendo una variedad clásica de nuestro país y por sus características, por qué no pensar en un plato chileno como legumbres muy cremosas, estofado de cordero y riñones al jerez.
NOTAS DE CATA	Rojo violáceo. Destaca su intensa nariz afrutada y licorosa, con aromas a guindas y moras, notas herbales y especias dulces, procedentes de la crianza en barrica. Su acidez natural está en perfecto equilibrio con unos agradables y dulces taninos. El final es prolongado, con un retrogusto que recuerda a las notas en nariz.

[chamán] Hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.