

GRAN RESERVA

MERLOT
COSECHA 2017



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 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

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 2018, cosecha 2016
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2015
- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** – Wine Spectator 2016, cosecha 2013
- **92 puntos** – 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.

NOTAS DEL ENÓLOGO

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

ANÁLISIS BÁSICO

| | |
|--------------------------|----------|
| Alcohol: | 13.5° |
| pH: | 3.47 |
| Acidez Total (H2SO4): | 3.35 g/L |
| Acidez Volátil (C2H4O2): | 0.42 g/L |
| Azúcar Residual: | 2.79 g/L |

TEMPERATURA DE SERVICIO

15- 18 grados

DECANTACIÓN

Opcional, 30 minutos.