



Denominación de Origen

D.O. Viñedos de Isla de Maipo y zona norte de Maipo, Valle Central, Chile.
Viñedos de Pencahue, Valle Central, Chile.

Cosecha 2021

Composición varietal 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Rendimiento Van de los 16 a 18 toneladas por hectárea

Fecha de cosecha La cosecha suele ocurrir desde mediados de Marzo hasta la primera semana de Abril.

Vinificación

Las uvas son cosechadas y procesadas en la bodega, para comenzar una fermentación a un rango de T°24°-28° en estanques de acero, donde se trabaja la extracción a través de remontajes diarios que van disminuyendo su intensidad a medida que fermentación avanza. Una vez terminada la fermentación el 100% del vino se cría en contacto con roble.

Crianza

3 a 4 meses de contacto en Roble francés y americano.

Producción

2.874.000 botellas.

Suelos

Principalmente suelos aluviales que se originan por el arrastre de rocas al descender de cordillera a mar a través de los ríos, de textura franco arenosa, ricos en minerales, con buena permeabilidad. Otras zonas presentan texturas franco arcillosas con diferente granulometría en el perfil.

Clima

Mediterráneo-Templado, con buena amplitud térmica en período de maduración que va desde los 17°C a los 25°C, favoreciendo la concentración de azúcares y polifenoles y a un buen desarrollo de aromas frutales. Precipitaciones anuales que bordean los 600 mm.

Notas de Cata

Color Rojo rubí de alta intensidad.

Nariz Aroma franco y fresco de perfil maduro, fruta roja con toques especiados y hierbas que dan la tipicidad clásica del Merlot, entrelazándose con un suave aroma tostado que da el balance ideal en nariz.

Boca En boca presenta cuerpo medio, de taninos suaves y redondos que dan un final agradable y persistente.

Maridaje

Para todo tipo de carnes rojas, cordero, cerdo y Pato.

Análisis Químico

Alcohol 12,8°

pH 3,58

Acidez total 52 (g/L)

Azúcar residual 3,3 (g/L)