

Características

Variedad:	Merlot.
Composición Varietal:	94% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon y 3% Syrah.
Denominación de Origen:	Valle de Rapel.
Año de Cosecha:	2007.
Tipo de suelo:	Suelos de origen Aluvial. Son de textura franco-arenoso con presencia de piedras en todo el perfil, de buen drenaje, algo pobres por lo que los riegos deben ser realizados en forma muy oportuna y así tener un adecuado desarrollo y maduración del fruto.

Edad de los Viñedos:	15 años.
Altitud:	360 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	De tipo mediterráneo. Durante el año, presenta 4 estaciones muy definidas, observándose veranos calidos y secos (alrededor de 7 meses) e inviernos lluviosos. La influencia marítima es reducida, debido a la presencia de la cordillera de la costa. Las temperaturas medias de los meses fríos son del orden de los 7°C y 20°C los calurosos.

Sistema de conducción:	Espaldera.
Densidad de plantación:	3333 plantas / ha.
Rendimiento:	9 ton / ha.
Fecha de cosecha:	Segunda semana de Abril.

Nota de Catas

Color:	Brillante, Limpido. Color ciruela negra y de profundo matiz.
Aroma:	Maduro, notas de mermelada de frambuesa y frutilla. Especies como el clavo de olor, la pimienta negra. Destacan notas de fruta negra como el arándano y la mora. La crianza aporta complejidad y delicados aromas de chocolate, coco y canela.

Sabor:	De tanino suave, redondo y sucroso. Buen ataque y de buen nervio. Volumen medio. Hay mucha fruta roja, chocolate. El retrogusto es suave, placentero y sabroso. De muy buena persistencia.
---------------	--

Análisis Químico

Alcohol:	14.2°
Azúcar Residual:	3.37 g/L
Acidez total:	3.54 g/L (H2SO4)

Proceso de Vinificación.

Se cosechó en el óptimo de madurez fenólica, realizándose una cosecha 100% manual. El proceso de vinificación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable. Al inicio se realizó una maceración pre-fermentativa a 10°C por 4 días, posteriormente las uvas fueron fermentadas entre 25-27°C, con remontajes abiertos, cerrados y 2 delestages y sangría del 5% antes de iniciar la fermentación alcohólica. Después de la maceración post-fermentativa, el 90% del vino fue criado en barricas francesas y americanas. Antes de salir al mercado el vino fue clarificado suavemente para preservar la estructura, cuerpo y frutuosidad del vino, luego fue cuidadosamente embotellado y permaneció durante 6 en cavas acondicionadas en temperatura y humedad relativa para que el vino evolucione correctamente en botella.

Potencial de guarda:	4 años
----------------------	--------

Sugerencias Gastronómicas:

Pescados del tipo graso (Salmón, Atún), Pastas en todas sus expresiones (Tallarines, Spagethi, Lasagna, Pansotis, etc) con diversas salsas (Bolognesa, Pesto, 4 quesos, Crema, etc), Aves Blancas (Pollo, Codorniz). Tartaleta de verduras, Risotos. Temperatura de Servicio: 15-17°C

