

### Características

<b>Variedad:</b>	Merlot .
<b>Composición Varietal:</b>	90% Merlot & 10% Cabernet Sauvignon.
<b>Denominación de Origen:</b>	Valle de Rapel.
<b>Año de Cosecha:</b>	2007.
<b>Tipo de suelo:</b>	Suelos planos y de ligera ondulación, de origen aluvial, franco arcilloso, con presencia de piedras desde los 40 cm de profundidad, con excelente drenaje.
<b>Edad de los Viñedos:</b>	15 años.
<b>Altitud:</b>	300 m.s.n.m (promedio).
<b>Orientación:</b>	Norte-Sur.
<b>Clima:</b>	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.
<b>Sistema de conducción:</b>	Espaldera con poda en cargadores.
<b>Densidad de plantación:</b>	3000 plantas / ha.
<b>Rendimiento:</b>	12-13 ton / ha.
<b>Fecha de cosecha:</b>	Primera quincena de abril.
<b>Nota de Catas</b>	
<b>Color:</b>	intenso y profundo rojo-rubí.
<b>Aroma:</b>	Expresivo e interesante. Aromas de frutos rojos, como las cerezas, ciruelas y cassis. El aporte de la madera está dado a través de notas de vainilla y licor de guinda.
<b>Sabor:</b>	De muy buen ataque , buena relación azúcar-taninos-alcohol. Destacan notas especiadas y frutos rojos. Vino suave, sabroso, largo; en su retrogusto sobresalen los sabores de chocolate y licor de guinda.
<b>Análisis Químico</b>	
<b>Alcohol:</b>	14.5°
<b>Azúcar Residual:</b>	2.59 g/L
<b>Acidez total:</b>	3.32 g/L (H2SO4)
<b>pH:</b>	3.68

### Proceso de Vinificación

La uva se cosechó manualmente, realizándose una selección al momento de la recepción, se fermentó en estanques de acero inoxidable con inoculación de levaduras seleccionadas y apropiadas para resaltar el potencial de la uva. CRIANZA . Posterior a la fermentación un porcentaje del vino permaneció en contacto con madera francesa y americana para aportar complejidad a la mezcla final, luego el vino fue tratado y clarificado suavemente para preservar sus características organolépticas intactas y ser embotellado para dormir en botella aproximadamente 2 meses antes de salir a mercado.

### Sugerencias Gastronómicas:

Como aperitivo, con frutos secos (almendras , nueces), pastas con salsas suaves, quesos suaves, cazuela de ave, humitas, pastel de choclo, aves de caza (Codorniz, Perdiz).

