



MERLOT RESERVA PRIVADA 2005 FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2004-2005 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera algo fría, que permitió una brotación más lenta. El verano llegó algo retrasado a lo habitual con temperaturas más altas a fines de Diciembre. La madurez de la uva se llevó adelante en perfectas condiciones climáticas con una temporada libre de lluvias tempranas.

NOTAS TÉCNICAS

Las uvas que dan origen a este vino Merlot Reserva Privada 2005, corresponden a lotes seleccionados de uva Merlot y Cabernet Sauvignon de los sectores adultos del viñedo, la edad promedio de las parras es de 20 años, y de producciones que no exceden los 8.000 kgs por hectárea.

Las uvas se cosecharon a mano a fines de marzo y comienzo de Abril en espera de una buena madurez fenólica y concentración. Luego de su fermentación alcohólica se realizó una crianza en barricas nuevas de roble francés por 14 meses, posteriormente se realizó la mezcla de Merlot 85% y Cabernet Sauvignon 15% para realzar su cuerpo, adicionar complejidad y otorgar un mayor soporte tánico.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices azules oscuros. En nariz evoca frutos negros maduros, cassis, ciruela, y chocolate negro, aromas enmarcadas por notas a vainilla que realzan su complejidad. En boca es un vino suave, redondo, de taninos maduros y untuosos que otorgan una larga persistencia en el paladar. Vino de alto potencial de guarda en botella.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18 °C

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

2005

COSECHA

85% MERLOT
15% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,0 %
ACIDEZ TOTAL	3,54 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,62
AZUCAR RESIDUAL	2,8 g/Lt

EMBOTELLACION

13 JULIO 2006

BOTELLAS ENVASADAS

6.714

