



MERLOT RESERVA 2006 FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2005-2006 se caracterizó por un Invierno de precipitaciones sobre lo normal (649 mm), la primavera tuvo la complejidad de presentarse con humedad y temperaturas bajas al término de la floración y terminó con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

PAÍS
CHILE

REGION
VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD
90% MERLOT
10% CABERNET SAUVIGNON

COSECHA
2006

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,4 %
ACIDEZ TOTAL	3,38 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,65
AZUCAR RESIDUAL	2,2 g/Lt

NOTAS TÉCNICAS

Las uvas que dan origen a este vino Merlot Reserva 2006, corresponden a lotes seleccionados de uva Merlot y Cabernet Sauvignon de los sectores adultos del viñedo, la edad promedio de las parras es de 15 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 de roble francés por 12 meses, posteriormente se realizó la mezcla de Merlot 90% y Cabernet Sauvignon 10% para realzar su cuerpo, adicionar complejidad y otorgar un mayor soporte tánico.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices violáceos oscuros. En nariz evoca frutos negros maduros, cassis, chocolate negro, notas de humo y terruño acentúan y realzan su complejidad. En boca es un vino suave, redondo, taninos maduros otorgan complejidad, elegancia y un largo final de boca.

TEMPERATURAS

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

