



MERLOT RESERVA PRIVADA 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.

NOTAS TÉCNICAS

Las uvas que dan origen a este vino Merlot Reserva Privada 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 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, el proceso de recolección fue seguido por un laborioso proceso de selección de racimos y de grano a grano en mesa de selección. 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 y estructura tánica.

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí con matices azules oscuros. En nariz evoca frutos negros maduros, ciruela, guinda y chocolate negro, aromas enmarcadas por notas a vainilla y mentol realzan su complejidad. En boca es un vino suave, de cuerpo, untuoso, de taninos maduros 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

REGIÓN

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

2006

COSECHA

85% MERLOT
15% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,6 %
ACIDEZ TOTAL	3,33 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,67
AZUCAR RESIDUAL	2,37 g/Lt

EMBOTELLACIÓN

11 Junio 2007

BOTELLAS ENVASADAS

15.877

