



MERLOT VALLE DE RENO 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 críticas 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

Este vino Merlot es producto de una vinificación de uvas en perfecto estado de madurez y sanitario, su fermentación se condujo en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada (24° a 26°C), luego de su fermentación maloláctica se practicó "microoxigenación" con el objetivo de redondear su estructura y fijar su color de manera muy "natural".

NOTAS DE CATA

De atractivo y brillante color rojo rubí intenso con matices violáceos oscuros.
En nariz es un vino de gran carácter frutal, intenso, aromático y expresivo que evoca a berries rojos maduros, en boca es un vino suave, redondo y jugoso, de gran persistencia.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 14° a 16 °C

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENO

VARIEDAD

100% MERLOT

COSECHA

2006

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,3 %
ACIDEZ TOTAL	3.09 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,77
AZUCAR RESIDUAL	2,7 g/Lt

