

MERLOT

COSECHA 2024
VALLE CENTRAL
100% Merlot

CAITI

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13°	3.30	3.50 g/L	<3.96 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho mas fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un periodo de 7 días a 26°C. Pos fermentación alcohólica se realizó la fermentación maloláctica, luego el vino evolucionó en cubas de acero por 6 meses hasta realizar mezcla. Luego fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresiónn frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo-rubí intenso.

Aroma: Aromas a frutos rojos como ciruelas y especias con suaves notas de tostado.

Paladar: Maduro, suave y bien balanceado.

Gastronomía: Carnes blancas, pasta, vegetales al vapor y quesos.

