

**RESERVA****Merlot  
Cosecha 2013****Variedad**

100% Merlot

Cosechado manualmente desde fines de marzo a mediados de abril.

**Denominación de Origen**

Valle del Maipo, Isla de Maipo, Chile.

**Envejecimiento**

100% en barricas de roble Francés y Americano durante 8 - 10 meses.

**Rendimiento del Viñedo**

8 tons/hectárea.

**Temperatura Recomendada de Servicio**

18° C.

**Análisis Básico**

Alcohol	: 13.5°
pH	: 3.41
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	: 3.82 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> )	: 0.35 g/L
Azúcar Residual	: 1.95 g/L

**Cosecha y Vinificación**

La cosecha 2013 se inició hasta tres semanas más tarde de lo habitual debido a una temporada de cultivo con temperaturas muy frescas, por lo que se requirió de un tiempo mucho mayor para alcanzar la plena madurez de las uvas. Esta cosecha será recordada como una de las más frescas de la última década y, dadas sus condiciones está entregando vinos elegantes y ligeros y con una buena acidez natural. Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques durante 7 días a 30°C con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, los vinos fueron madurados en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de obtener y entregar más complejidad y estructura a este vino.

**Reconocimientos**

Medalla de Bronce - IWC "International Wine Challenge" 2014 – cosecha 2012

Medalla de Bronce – Annual Wines of Chile Awards - AWoCA 2014 – cosecha 2012

**Notas del Enólogo**

Color	: Profundo rojo rubí violáceo.
Aroma	: Vino muy frutoso con notas a ciruela y moras. Acompañado de intensas e inconfundibles notas a caramelo, vainilla y chocolate.
Paladar	: Suave, de taninos maduros, con buena estructura y muy balanceado.
Gastronomía	: Para acompañar carnes rojas y blancas, pastas, aves de caza y quesos.