



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *85% Merlot, 15% Syrah*
- **Alcohol:** *14% vol.*
- **pH:** *3,51*
- **Azúcar Residual:** *3,62 g/l*
- **Acidez Total:** *4,95 g/l*

### SUELO

Suelos francos, principalmente arenosos, arcillosos, de vigor medio que son característicos de nuestro Valle Central. Las vides se plantan en un sistema de espaldera vertical y posee riego por goteo, lo cual permite una óptima y controlada irrigación.

### CLIMA

El clima Mediterráneo de Chile combina veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos que son ideales para las vides. La reciprocidad entre los efectos del Océanos Pacífico y la Cordillera de los Andes, dan como consecuencia una temporada de crecimiento con días soleados y noches frescas, que crean una buena oscilación térmica, necesaria para que las uvas rojas desarrollen taninos maduros e intenso color.

### VENDIMIA

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí profundo, este Merlot presenta notas a moras y frutas rojas. En el paladar es un vino aterciopelado, con taninos redondos y un agradable final.

### MARIDAJE

Delicioso como aperitivo, o con carnes blancas, pastas y quesos. Temperatura ideal para beber: 16 °C.