

# TAMA

## VINEYARD SELECTION



## MERLOT 2015

- **Apelación:** Valle de Cachapoal
- **Composición:** 85% Merlot, 15% Carmenere
- **Alcohol:** 13,5% vol.
- **pH:** 3,57
- **Azúcar Residual:** 3,86g/l
- **Acidez Total:** 4,76 g/l
- **Guarda en Barricas:** 12 meses

### SUELO

La bodega y viñedo están ubicados a 450 metros por sobre el nivel del mar, en la zona más alta del Valle de Cachapoal, a los pies de la Cordillera de los Andes, a 100 km al sur de Santiago. El viñedo se encuentra en un área de suelo franco que contiene proporciones similares de arena, arcilla y limo en los primeros 100 mm, seguido de piedras con un drenaje excepcional y condiciones de cultivo excepcionales.

### CLIMA

Conocido por un clima Mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio de 520 mm, principalmente durante los meses invernales. Los veranos presentan temperaturas medias altas de 30°C de día y 9°C de noche, lo que permite una lenta maduración de las uvas durante el período estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante este período de maduración las uvas pudieron ser cosechadas bajo condiciones óptimas.

### 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

Nuestro Merlot es un vino de intenso color rojo rubí y destellos violetas. En nariz es fresco y expresa frutos rojos y negros. Muestra delicados toques de especias dulces, clavo de olor y caramelo.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas y pescados. Disfrutar a 16°C.