



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Merlot*
- **Alcohol:** *13,0% vol.*
- **pH:** *3,5*
- **Azúcar Residual:** *5,0 g/l*
- **Acidez Total:** *5,3 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 Océano 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

Esta temporada estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha.

Se puede definir como una temporada muy técnica, es decir, que puso a prueba la experiencia y conocimientos de los enólogos. El invierno fue bastante bajo en precipitaciones, concentrándose en Junio y Julio, luego tuvimos una ola de calor que se presentó en enero, que aceleró la maduración y concentración de las uvas, y el efecto de los incendios en los meses de verano previos a la cosecha.

Concluidas la cosecha y la vinificación, la evaluación global de los vinos obtenidos permite afirmar que la balanza se inclina hacia la alta calidad que buscamos.

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.