

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

Variedad:	Merlot.
Composición Varietal:	100% Merlot.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2016.
Rendimiento:	1.5 a 2.0 kgs/planta.
Fecha de Cosecha:	Última semana de marzo.
Producción:	170.000 botellas.
Crianza:	12 meses en bodega francesa y americana (20% nueva y 80% usadas).

ANÁLISIS

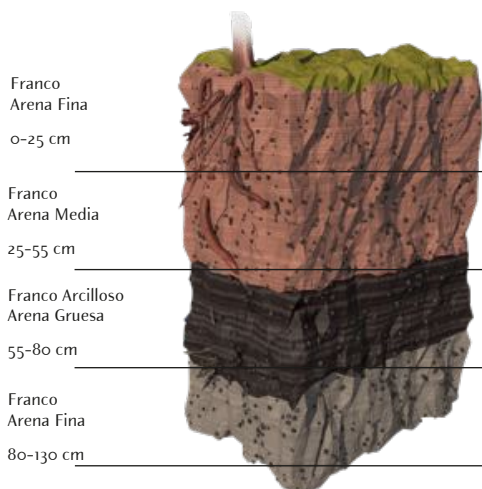
Alcohol	: 13.2°
Acidez Total	: 5.56 g/l (C4H6O6)
Azúcar Residual	: 2.8 g/l
PH	: 3.52

VINIFICACIÓN

Se realizó una maceración pre-fermentativa a 12°C por aproximadamente 96 horas, luego la fermentación alcohólica (26°C) y posteriormente una maceración post-fermentativa que duró 10 a 12 días aproximadamente. Finalmente, el vino fue enviado a bodegas para iniciar la crianza y donde también se llevó a cabo la fermentación maloláctica.



PERFIL DE SUELO: EL CIRUELO



Principalmente dedicado a la producción de Merlot de calidad, la serie El Ciruelo tiene algunos de los suelos más profundos, con excelente drenaje, entregando a las raíces gran espacio para explorar. Aquí logramos vinos afrutados con gran estructura y cuerpo.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso con destellos violeta.

Aroma: Destacan aromas a fruta negra madura, como cereza negra, ciruela y mora, complementados por notas a fruta roja como cerezas y frambuesa. También posee notas especiadas como pimienta negra, tabaco y hierbas. La bodega le ha otorgado agradable notas de dulce de leche y chocolate blanco.

Sabor: Suave y jugoso, posee taninos delicados y redondos y una acidez que aporta frescura y tensión. Sabores a tarta de cereza y frambuesa, complementadas con notas a especias como clavo de olor y canela. Se trata de un vino de persistente y placentero final.

MARIDAJE

Se recomienda maridar con carne de pavo, cerdo, pavo a la parrilla, pastas como spaghetti a la boloñesa, lasagna de verduras, quesos semi duros y con frutos secos. La temperatura óptima para disfrutarlo es torno a los 17°C.

