

León de Tarapacá Merlot 2014

Variedad:	Merlot.
Composición Varietal:	95% Merlot, 5% Syrah.
Origen:	Valle Central.
Rendimiento:	14-16 tons/ hectare.
Vendimia:	2014.
Fecha de Cosecha:	Abril 2014.
Producción:	450.000 litros (50.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla 2014 se compone de varios viñedos: uvas de Isla de Maipo con un perfil fresco, vivo y de taninos nerviosos, como también uvas de la zona Norte del Maipo, con un perfil más maduro, mermeladas de berries y bocas más golosas. Finalmente también lleva uvas de la zona de Penciahue con un perfil más especiado y balanceado en fruta negra.

Las uvas son cosechadas de noche y procesadas en la bodega a primera hora para comenzar la fermentación relativamente lenta en estanques de acero, donde se trabaja la extracción a través de remontajes diarios que van disminuyendo su intensidad a medida que la fermentación avanza. Una vez terminada la fermentación algunas bases se crían en contacto con roble y otros se mantienen como componente de fruta que terminarán por balancear la mezcla final. Hay un poco de Syrah del Maipo para "energizar" el paladar medio. El vino se comenzó a envasar en diciembre del 2013.

Potencial de guarda: por su estilo y perfil, se recomienda beber durante los siguientes 2 años.

Notas de Cata

Color:	Rojo rubí vivo.
Aroma:	Franco y fresco, de perfil fresco, fruta roja, pero también con toques especiados y de hierbas clásicos del Merlot. Suave aroma a tostado terminan por balancear la nariz.
Sabor:	Cuerpo medio, vivo y taninos jugosos.

Análisis

Alcohol:	13.5°
Acidez Total:	5.45 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	3.6 g/l
PH:	3.65

