

## Reserva

Merlot 2015

Variedad:	Merlot.
Composición Varietal:	100% Merlot
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2015.
Rendimiento:	14 toneladas por hectárea.
Fecha de Codecha:	Abril - Mayo 2015.
Producción:	48.000 C9L.

### Vinificación

A diferencia del clásico comportamiento del Merlot, en nuestro campo la cepa es bastante tardía. De hecho, comenzamos la cosecha a partir de la última semana de abril. Los distintos cuarteles maduraron lento pero muy bien, logrando el carácter fresco y nervioso que caracteriza al merlot, con muy poca deshidratación o carácter sobremaduro.

La mezcla se compone de varios cuarteles, donde mayoritariamente provienen de nuestro campo en IdM y un 15% de un viñedo de Curicó que ayuda al frescor de vino.

Hay un 4% de Syrah que, dado el año, nos ayudó mucho a integrar el paladar del vino.

Las uvas se fermentaron en estanques bajo un régimen bastante tradicional de extracción, pero a una temperatura un poco más baja que lo normal, con una maceración suave durante alrededor de 2 semanas. Trabajamos mucho con el oxígeno para jugar con la dulzura.

La crianza fue en barricas, duelas y un porcentaje en estanque (15%, 60%, y 25% respectivamente).

Se recomienda tomar durante los próximos 4 años.

### Notas de Cata

Color	Rojo cereza intenso.
Aroma:	Franco, frutal maduro, con notas de higo fresco, frutilla madura y especias como pimienta, laurel y suaves toques de caramelo por parte de la madera.
Sabor	En boca es suave, de buen volumen, con taninos presentes pero amables y dulces. Rico vino, buen año para nuestro Merlot.

### Análisis

Alcohol:	13.5°
Acido Total:	5.25 g/l (acido Tartárico)
Azúcar Residual:	2.6 g/l
Ph:	3.55

