

Varietal

Cabernet Sauvignon Merlot 2016

Variedad:	Blend.
Composición Varietal:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.
Origen:	Valle Central.
Vendimia:	2016.
Fecha de cosecha:	Abril-Mayo 2016.
Producción:	135.000 litros (15.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla se compone de varios viñedos del Valle Central; desde uvas de Isla de Maipo y María Pinto en el Maipo, viñedos en Santa Cruz de Colchagua, Molina y finalmente Pencahue en el Valle del Maule.

Las uvas son cosechadas de noche y procesadas en la bodega a primera hora para comenzar una fermentación a un rango de T° 24°-28° 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 componentes de fruta que terminan de balancear la mezcla final.

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

Notas de Cata

Color:	Rojo rubí brillante.
Aroma:	Buena intensidad, frutal, especiado, muy buen balance entre ambas variedades. Suaves toques achocolatados del roble mejoran la redondez.
Sabor:	Cuerpo medio, taninos dulces y redondos, fácil de beber.

Análisis

Alcohol:	13°
Acidez Total:	4.9 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	3.2 g/l
PH:	3.65

