

VIÑA
TARAPACA
DESDE 1874

GRAN TARAPACÁ

**MERLOT
2013**

Variedad	: Merlot.
Composición Varietal	: 92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon.
Origen	: Valle del Maipo.
Vendimia	: 2013.
Rendimiento	: 10-14 ton/hectárea.
Fecha de Cosecha	: Abril-Mayo 2013.
Producción	: 360.000 litros (40.000 C9L).

NOTAS DEL ENÓLOGO

La mezcla se compone de uvas de varios viñedos en el Maipo (90%), desde las zonas del Maipo Alto con notas fruta negra y toques terrosos y uvas de nuestro campo en Isla de Maipo, con perfil más a fruta roja, guinda, hierbas y taninos más rústicos. Además en la mezcla hay un 8% de Cabernet Sauvignon de Maipo Alto, para aportar madurez y balancear la boca.

Las uvas fueron cosechadas desde mitad de Abril hasta 1ª semana de Mayo. Una vez en la bodega, un 30% de los lotes se mantuvieron en contacto con sus pieles en frío, por alrededor de 4 días, para luego comenzar la fermentación a un rango de temperatura relativamente medio para lograr una extracción suave y pareja. Durante la fermentación mantuvimos un rango de temperatura medio donde

hacemos un programa de extracción de color y taninos suave en la primera fase, para luego reducir hasta que la fermentación ha terminado. Mantenemos por un par de días más antes de separar el vino y comenzar la fermentación maloláctica. La fase de crianza es de alrededor de 6 meses, donde un 20% de los componentes van a barricas, otros quedan en estanque con duelas de roble francés, americano o húngaro y alrededor del 20% se mantiene sólo en estanques para el componente fresco/frutal. Una vez los vinos han madurado, se hace la mezcla para luego envasar.



NOTAS DE CATA

Color	: Rojo rubí intenso.
Aroma	: Intenso, frutal, especiado, con toques de té negro, higos, guinda y notas a tostado y caramelo.
Sabor	: En boca posee buena estructura y taninos potentes. Vino jugoso y de agradable retrogusto.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13.8°
Acidez Total	: 5.1 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	: 3.4 g/l
PH	: 3.6

