

COSECHA 2023 VALLE DEL MAIPO 100% Merlot



ALCOHOL 13.5°

PH 3.3 ACIDEZ TOTAL

3.4 g/L

AZÚCAR RESIDUAL
<2.7 g/l



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

COSECHA

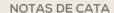
La temporada 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta. La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado que el cambio climático ha adelantado la maduración de las uvas, priorizando la madurez alcohólica sobre la de la semilla para mantener la frescura y acidez de los vinos, adaptándose a las tendencias del mercado.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y maceradas en frio durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.



Color: Profundo rojo rubí violáceo.

Aroma: Vino muy frutoso con notas a ciruela y moras. Acompañado de intensas e inconfundibles notas a caramelo, vainilla y chocolate.

Paladar: Suave, de taninos maduros, con buena estructura y de muy buen balance en boca.

Gastronomía: Para acompañar carnes rojas y blancas, pastas, aves de caza y quesos.



