## GRAN RESERVA





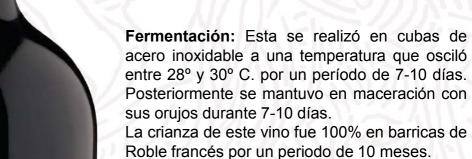
Fundo Santa Ana, Valle del Maipo.

Suelos: Son suelos de origen aluvial, de textura franco a franco arcillosa, medianamente profundos, topografía plana, con buen drenaje y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves con una precipitación anual promedio de 200 mm y los veranos son secos, templados y de noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma.

## VINIFICACIÓN

Recepción: La uva proviene de cepas de 25 cuales fueron años las cosechadas manualmente en bins de 500 kgs. Luego esta uva fue despalillada y molida suave y cuidadosamente generando el mosto que fue enfriado y macerado en presencia de sus orujos antes de la fermentación, a una temperatura de a 5° C. por un período de 3 a 5 días.



## NOTAS DE CATA

Este vino ha sido elaborado con uvas 100% Merlot procedentes de nuestros viñedos del Fundo Santa Ana en el Valle del Maipo. Ha sido vinificado con racimos cosechados en su madurez óptima posteriormente seleccionados. Exhibe un color rojo intenso con tintes violáceos. En nariz es fresco y posee abundante fruta negra como moras y arándanos que son acompañados de aromas especiados con notas a pimienta negra y clavo de olor. En boca presenta una estructura media, con taninos redondos donde sobresale la fruta. Es perfecto para acompañar carnes, guisos condimentados, pastas y quesos.

## **ENÓLOGO**

Pilar Díaz

