

GRAN RESERVA MERLOT

Sibaris

ORIGEN

Fundo Santa Ana, Valle del Maipo.

VIÑEDOS

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 años las cuales fueron 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.



Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28° y 30° C. por un período de 7-10 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus orujos durante 7-10 días. La crianza de este vino fue 100% en barricas de Roble francés por un periodo de 10 meses.

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 y 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

