



RESERVA

Merlot

Origen

Valle del Rapel

Variedad

100% Merlot

Terroir

Los suelos son de origen volcánico, formados por rocas ígneas de tipo volcánico e intrusivo. Su textura es franco arcillosa, de gran mineralidad, fertilidad media y buen drenaje. La pluviometría promedio es 710 mm y las temperaturas en los meses de verano varían entre los 12°C y los 13°C como mínimas y sobre los 32°C como máxima. Esta gran oscilación térmica durante el día propicia una maduración lenta y el correcto desarrollo de los taninos.

Vinificación

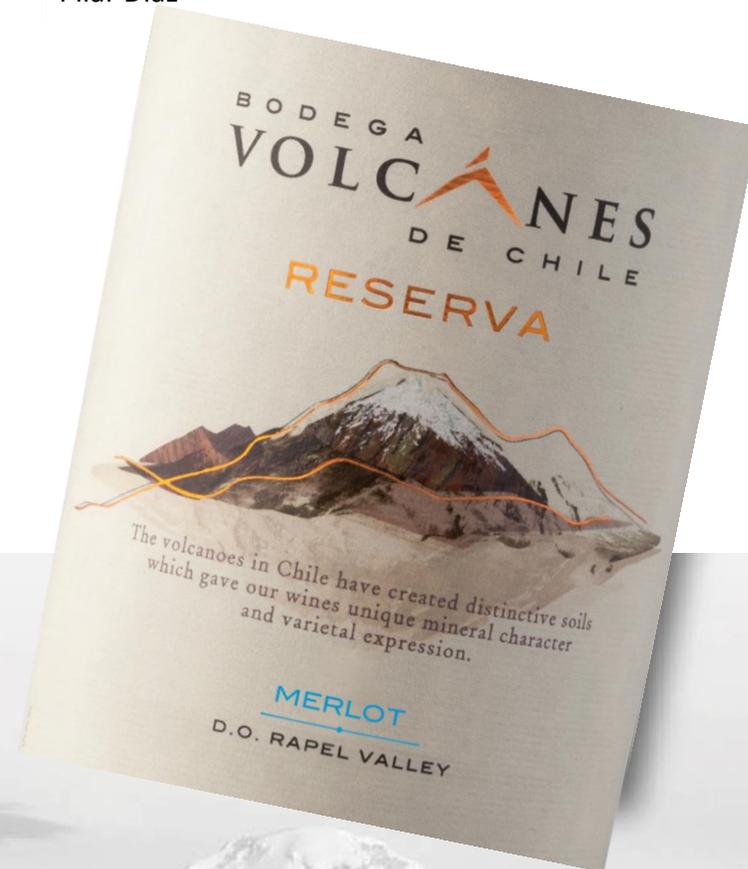
Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de los racimos. Tras el despalillado y prensado, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante 3 días a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas. Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles desde las pieles. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 22 a 25 días. Tras el trasiego, el vino es guardado en barricas tanto de roble francés como americano, en donde realiza la fermentación maloláctica y la guarda durante 9 meses.

Tasting Notes

Este Reserva Merlot es suave y expresivo, con aromas y sabores que ofrecen una agradable mezcla de frutas oscuras, especialmente ciruelas y cerezas negras, con sutiles toque de cedro y humo. De cuerpo medio con taninos redondos e ideal para acompañar carnes y verduras a la parrilla. Servir idealmente a 16°C.

Enóloga

Pilar Díaz



BODEGA
VOLCÁN DE CHILE

