Reserva Estate Collection Merlot - Safra 2015

VITICULTURA
Vinhedo: as uvas são provenientes de diversos vinhedos localizados no Valle de Colchagua, com idade média de 16 anos.
Solo: de origem aluvial, textura arenosa e argilosa, com boa drenagem e fertilidade média.
Clima: a temporada 2014 – 2015 começou com intensas geadas que afetaram principalmente as regiões próximas da cordilheira e não as planícies intermediárias. Ainda que a brotação começou entre 01 e 02 semanas mais cedo, o crescimento dos brotes foi mais lento em função das baixas temperaturas que foram observadas até final de Novembro. Depois o clima foi de calor, com temperaturas bem altas nos meses seguintes, até o início de Abril, mas com grande diferença entre os dias e noites. Estas condições climáticas nos levaram a adiantar a colheita tanto de uvas brancas como de tintas, na busca de vinhos com mais frescor e caráter das frutas. Os tintos desta safra apresentam grande estrutura e muita cor.
Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4.167 plantas/hectare, com condução em espaldeira baixa. As plantas começaram a brotar na primavera e começo do verão. Foi realizada a retirada manual do excesso de folhas das plantas no começo de Março, com o objetivo de aumentar a exposição solar e ventilação das uvas.

VINIFICAÇÃO
Variedade: Merlot 94%, Syrah 4%, Cabernet Sauvignon 2%.
Colheita: as uvas Merlot foram colhidas entre 10 e 15 de Abril e as demais em diferentes datas.
Técnica de vinificação: as uvas foram desengaçadas e suavemente esmagadas até os tanques de aço inoxidável e também de cimento, onde ocorreu a fermentação com temperaturas entre 24 e 26ºC. Durante a fermentação foi realizada uma extração suave e somente 04 remontagens ao dia, terminando com uma maceração pós fermentativa por aproximadamente 01 semana. Depois foi realizada a fermentação maloláctica natural.
Aproximadamente 20% do vinho foi amadurecido em barris de carvalho e o restante em tanques de concreto e aço inoxidável. Depois de realizada a mescla dos diferentes componentes, foi levemente filtrado e engarrafado.
Carvalho: 20% da mescla foi envelhecida durante 06 meses em barris de carvalho francês usados.

ANÁLISE TÉCNICA

Álcool:	13,5% vol.
pH:	3,58 g/L
Acidez Total:	4,9 g/L
Açúcar Residual:	3,2 g/L
Acidez Volátil:	0,43 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO
Este vinho apresenta cor cereja e intensos aromas de especiarias e ervas aromáticas, somadas a fortes aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é um vinho frutado, de corpo médio e bastante equilibrado.