



ESTATE MERLOT 2023

Desde 1934 y durante más de cuatro generaciones, nuestra familia se ha especializado en la producción de vinos que destacan por su sentido del lugar, pureza y equilibrio. Con esta idea en mente, llevamos a cabo prácticas de viticultura sostenible y métodos de vinificación tradicionales para conseguir vinos que nos representen fielmente como sus viñedos.



ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

VARIEDADES

100% Merlot

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

SUELO

Gravas.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas el 3 de marzo.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Las uvas se despalillaron al 100% y se sometieron a una maceración en frío durante 3 días. La fermentación alcohólica fue espontánea. El 65% del vino estuvo 6 meses en guarda en barricas francesas neutras y el resto en estanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Este Merlot despliega aromas de frutas rojas y negras maduras, como frambuesas y arándanos, junto con matices de ciruela y un toque especiado. En el paladar se presenta con una textura aterciopelada, lleno de sabor y equilibrado, con taninos finos y una acidez vibrante que culmina en un final largo y elegante, clásico de Isla de Maipo.



Alcohol:
14%



Recomendación de guarda:
Listo para beber, y tener en guarda los próximos 5-6 años.



Decantación:
No es necesaria..



Temperatura de servicio:
15 - 16°C