



## Reserva Merlot

### Valle de Aconcagua

El enólogo Horacio Vicente ha elegido las mejores parcelas de viñedos, para capturar sus aromas más característicos y crear una experiencia única y excepcional con cada vino.

#### COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual  
90% Merlot, 10% Carmenère

#### CLIMATE & SOIL

Este Merlot mezcla uvas cultivadas en las laderas del cerro Paidahuen (920 m.s.n.m), y en las riberas del río Aconcagua. La combinación de los aromas de fruta roja madura y taninos bien estructurados propios de las vides en laderas, junto a taninos suaves y elegantes de viñedos cultivados en lecho del río, nos entregan este vino complejo, lleno de matices aromáticos y mucha personalidad.

#### PROCESO

Cosechado manualmente y fermentado en cubas de acero inoxidable con control de temperatura (28°C), este vino es macerado por 18 días y luego envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%) de 225 litros. Después de embotellar este vino fue guardado durante al menos 3 meses antes salir al mercado.

#### ANALYTICAL DATA

Alcohol:	13.5	% by vol.
Total Acidity:	5,6	g/L (Tartaric)
pH:	3.7	
Residual Sugar:	3.0	g/L

\*analytical data may vary from one lot to another



#### Degustación

Este vino presenta un color rojo intenso, y una nariz que mezcla notas a frambuesa, ahumado, y vainilla. De cuerpo elegante y bien estructurado, integra frutos rojos y especias.

#### Maridaje sugerido

Un vino versátil para beber por solo o acompañando pasta, pollo o ternera a las brasas o en guisos, u otros platos del día a día.

Temperatura: Servir entre 16° and 17° C.

Capacidad de guarda: 2 a 4 años, pero se puede disfrutar desde ya.