



VISTAMAR



"Todo nuestro potencial y experiencia"

SINGLE ESTATE

MERLOT | 2019
VALLE DEL MAIPO

ORIGEN

La fruta para este vino proviene de nuestra propiedad Romeral en el Valle del Maipo, que es conocida por sus vinos tintos de muy alta calidad. Los suelos franco arcillosos de origen aluvial y el clima fresco y seco dotan al terruño de características ideales para vinos tintos bien estructurados y altamente persistentes. El viñedo se plantó en alta densidad (10.100 plantas / hectárea) para producir 1 kg de uvas por planta y obtener vinos tremendamente concentrados de máxima calidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano y los racimos se seleccionan en el viñedo. Una vez molida, se macera a baja temperatura durante 3 días a 5°C para obtener aromas frutales y un color más profundo. La temperatura de fermentación se mantiene a unos 25°C para lograr una extracción suave y taninos suaves. Después de la fermentación maloláctica, parte del vino se envejece durante diez meses en barricas de roble francés que se han utilizado varias veces, y luego reposa en la botella durante otros 6 meses.

NOTA DE CATA

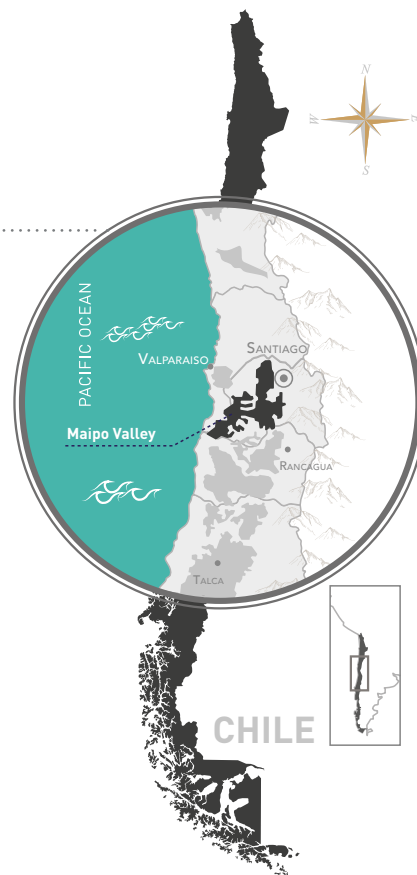
Color: De color rojo intenso con toques morados.

Aroma: frutas rojas frescas como cerezas y frambuesas, notas de pimienta blanca y cedro.

Sabor: El clima fresco es perceptible en su fruto, con su tensa acidez y gran jugosidad. De cuerpo medio, con taninos elegantes y gran frescura.

Maridaje: ideal para acompañar quesos blancos, pastas con salsas a base de tomate y carne guisada.

T°: 15°C.



Origen:

Valle del Maipo

Cepa:

Merlot

Análisis:

Alcohol: 14

pH: 3.2

Acidez total: 3.53 g/L

Azúcar Residual: 3.39 g/L

2019

