



## *Grand Selection*

### Merlot 2018

**COSECHA:** 2018

**TIPO DE VINO:** Tinto

**D.O.:** Valle de Rapel

**VARIETADES:** 85% Merlot

13% Carmenère

2% Petit Verdot

**COSECHA:** 30 de Marzo al 14 de Abril

**PRODUCCIÓN:** 3.026 cajas de 9lt.

#### **NOTAS DE CATA**

**COLOR:** Hermoso color rojo rubí profundo.

**NARIZ:** Nariz fresca de grosellas rojas, especias y frutos rojos maduros.

**PALADAR:** De cuerpo medio agradable, con taninos vivos y un final largo.

#### **SERVICIO Y MARIDAJE**

Sirva de 16 ° C (60 ° F) a 18 ° C (64 ° F). El acompañante ideal para carnes, carnes rojas y platos de condimento medio. Platos vegetarianos y de quesos.

#### **DATOS TECNICOS**

**Alcohol:** 13,5% vol.

**pH:** 3.45

**Acidez Total:** 3.56 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar:** 2.60 gr/L

#### **VINIFICACIÓN**

**Tiempo de Maceración:** 25 días.

**Tipo de Fermentación:** 100% en tanques de acero inoxidable.

**Temperatura de Fermentación:** 24°C- 28°C

**Crianza:** 35% paso 5 meses en barricas de roble francés de segundo uso, 65% en tanques de acero inoxidable.

**Embotellación:** Octubre 2019

**Potencial de Guarda:** 5 a 8 años

#### **CONDICIONES DE VENDIMIA 2018**

Este año será recordado como una de las añadas más frías de los últimos años en Chile. La cosecha de 2018 comenzó con un invierno fresco y húmedo seguido de una primavera cálida que permitió una exitosa brotación de cogollos. Las condiciones se mantuvieron moderadas permitiendo que las uvas maduren lentamente logrando tanto un buen carácter frutal como un alcohol equilibrado manteniendo la acidez. Nuestra cosecha 2018 fue un gran éxito, con una cosecha moderadamente mayor de lo normal, y mostrando vinos con gran equilibrio y excelente tipicidad.