



## AROMO RESERVA PRIVADA

Merlot 100%

Valle del Maule

### Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

**Sistema Conducción:** Espaldera.

**Poda:** Cordón apitonado.

**Rendimiento:** 12.000 - 13.000 kg/ha.

**Cosecha:** Manual.

**Fecha Cosecha:** Primera semana de abril.

**Maceración Prefermentativa:** En frío por 3 a 5 días.

**Fermentación:** Siembra con levadura seleccionada. La T° de F.A. se mantiene entre 25° a 28° C por 7 a 10 días. Se hace un delestaje diario al inicio y sólo un remontaje corto al final de la F.A. El vino hace 100% de FML en contacto con roble.

**Guarda:** 60% del vino en contacto con roble francés y americano durante 6 meses.

### Notas de Cata

**Color:** Color rojo rubí.

**Nariz:** Aroma a frutos rojos maduros, con toques especiados, notas de café y roble dulce.

**Boca:** Fresco, buena acidez, taninos suaves, armonizando la fruta y el roble francés.

### Análisis

**Alcohol:** 14 % vol.

**Azúcar Residual:** 2,60 g/L

**Acidez Total:** 5,55 g/L en C4H6O6

**PH:** 3,41

### Información Logística

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

**Peso bruto caja:** 14,5 Kg.

**Cajas por pallet:** 1,0 m x 1,2 m = 14x5 = 70 Cajas

### Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-