



## AROMO VARIETAL

**Merlot 100%**

**Valle del Maule**

### Notas sobre viñedos, vinificación y elaboración

**Rendimiento:** 13.000 a 18.000 K/há.

**Cosecha:** Manual.

**Fecha Cosecha:** Desde la cuarta semana de marzo hasta la primera semana de abril.

**Maceración Pre fermentativa:** 30% de la uva se macera en frío entre 3 a 5 días.

**Fermentación Alcohólica:** Siembra con levadura seleccionada. Temperatura de F.A. entre 24 °C a 26 °C.

**Tiempo Fermentación:** 5 a 7 días.

**Estabilización a Tartratos:** Mantención de temperatura a -4°C por 5 días.

**Guarda:**

### Notas de Cata

**Color:** Atractivo color rojo granate intenso.

**Nariz:** Pleno en frutas negras, con notas de cassis y pimienta negra.

**Boca:** En boca posee un cuerpo fuerte, de rica textura y largo final que envuelve el paladar.

### Análisis

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

**Residual Sugar:** 4.0 g/L

**Total Acidity:** 4,80 – 5.80 g/L

**PH:** 3.55 – 3.60

### Información Logística

**Capacidad Botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

**Peso bruto por caja:** 14 kg.

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

### Vida Útil:

**4 años**

**Almacenado en ambiente fresco y seco.-**