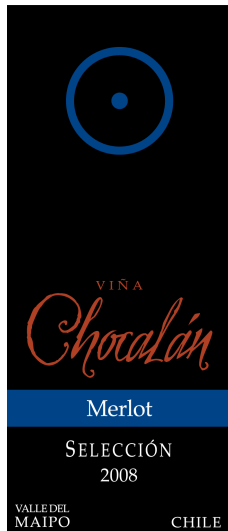


Merlot Selección 2008

VALLE DEL MAIPO



Cosecha:	2008
Composición:	85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Syrah
Guarda:	60 % en barricas francesas y americanas durante 6 meses, y 40 % en estanques de acero inoxidable.
SKU botella:	7804603-660622

Viñedo

D.O.:	Valle del Maipo
Ubicación:	Subregión Maipo Costa, localidad de Melipilla, a las orillas del Río Maipo.
Viñedo de origen:	100% Viña Chocalán, Piedmont
Tipo del suelo:	Origen granítico de textura franco arcillosa
Clima:	Mediterráneo templado. Promedio temperaturas entre diciembre y abril: Max. 28 – 29°C y Mín. 12 – 15°C.

Datos Analíticos

Alcohol:	13.8 (vol. % 20°C)
pH:	3.51
Acidez Total:	3.19 g/l
Azúcar Residual:	4.16 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual, durante la segunda semana de Abril.
Fermentación:	La molienda se destina a estanques de acero, en donde se efectuó una maceración en frío, durante 5 días a 8° C. El desarrollo de la fermentación se realizó a 26°C con levaduras seleccionadas.

Comentarios del Enólogo

Color rojo frambuesa profundo y brillante.
Intensa cereza negra, ciruelas frescas, frutillas maduras y caramelo.
Boca suave y refrescante, taninos agradables.
Muchas frutas rojas, notas de vainilla, canela y mentol.
Cuerpo medio y un largo final.

Sugerencias: Servir a 18°C

Para acompañar quesos, pastas, estofados, guisos de carnes blancas y rojas, carnes rojas a la plancha, asados. Pescados grasos.