



ARTE NOBLE

MERLOT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.7 ± 0.3 g/lt
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 1999
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 3.330 plantas/hectárea
Rendimiento: 14 ton/hectárea
Cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la primera semana de abril.
Suelo: Suelos profundos y rocosos con textura franco arenosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: 12-14 días.
Extracción: Remontaje tradicional.
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 25°C-28°C.
Guarda: Vino se mantiene con sus borras en contacto con roble francés por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo profundo brillante.
Nariz: Intensas notas de ciruela, cacao y avellanas tostadas.
En boca: Cuerpo medio con textura sedosa en el paladar, mostrando notas a chocolate en el final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Estofado de gallina.