



PUERTO VIEJO WINES

RESERVA

MERLOT 2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,3 g/L (ác. tartá)
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.

VIÑEDO

Año de plantación: 2000
Densidad: 3.330 plantas/hectárea
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Rendimiento: 12 ton/hectárea
Cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la segunda quincena de abril.
Suelo: Profundo, con presencia de rocas y textura franco arcillosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: 15-18 días, con maceración prefermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10°C.
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus), desarrollándose a temperaturas entre 25°C y 28°C y remontaje tradicional.
Guarda: 85% del vino tuvo guarda sobre sus lías durante seis meses en contacto con roble francés y micro-oxigenación; el 15% restante fue envejecido durante ocho meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo Rubí brillante con reflejos granate.
Nariz: Nariz intensa de regaliz, hoja de té, especias y tabaco seco.
Boca: Complejo y equilibrado, con taninos aterciopelados, notas de frambuesa y sabor suave.

MARIDAJE

Prosciutto