

TERRANOBLE

# AZARA

Azara es un arbusto que se encuentra en nuestro viñedo emblema en el valle del Maule. Esta línea de vinos lleva su nombre como tributo al origen y que respetan nuestra noble tierra y su gente.  
Vinos elegantes y complejos, con tensión y concentración.

ORIGEN • NOBLEZA • DETALLES

## MERLOT | 2020

**COMPOSICIÓN:** 100% Merlot

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle del Maule

**SUELO:** Viñedo ubicado a los pies de la cordillera de los Andes, junto a la localidad de San Clemente, a unos 180 msnm. Sus suelos son arcillosos de origen volcánico y coluviales de profundidad media, con estratas rocosas en descomposición. Para esta variedad tratamos de evitar cualquier tipo de estrés por tanto, los cuarteles elegidos son los que presentan mayor profundidad y capacidad de retención de humedad.

**CLIMA:** Mediterráneo húmedo, donde destacan brisas matinales en el periodo de maduración otorgándole al Merlot notas frescas y alta acidez. Las tardes por su lado son cálidas alcanzando entre los 29 y 32 °C en la época de verano.

**VITICULTURA:** Este Merlot es producto de una selección de los mejores cuarteles de nuestros primeros viñedos plantados, con parras que tienen [ya más de 25 años y cuya producción es de alrededor de 8 a 9 ton/ha.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** La uva fue cosechada a mano entre el 25 de febrero



y 2 de marzo, y luego transportada a la bodega, donde el total de la uva fue despalillada y luego puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío de entre 6 a 7 días, con un 12% de racimos enteros. La fermentación alcohólica fue entre 24 y 25 °C con extracciones suaves, durando entre 8 y 15 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de dos semanas. Al finalizar el encubado, fue directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento por 10 meses según el lote.

**GUARDA:** 50% del vino en barricas de roble francés de segundo y tercer uso y 50% en fudres sin tostar por 10 meses.

**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo 6 meses antes de su comercialización.

**NOTAS DE CATA:** De tonos color rojo rubí, este Merlot es un vino con personalidad y taninos marcados, y tenso. En nariz presenta una alta intensidad a frutas rojas frescas y una delicada nota herbal, pero muy fresco y elegante. En boca es largo, jugoso, refrescante pero con taninos firmes que se adhieren en las paredes de la boca.

**MARIDAJE:** Ideal para disfrutar con pastas como; ravioles rellenos o un risotto de callampas secas y carnes asadas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Servir idealmente entre 16 y 18 °C.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 6 a 8 años en condiciones óptimas.

**ALCOHOL:** 13,6°

**PH:** 3,4

**ACIDEZ TOTAL:** 5,66 g/Lt

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,73 g/Lt

