



Reserva TERRANOBLE

MERLOT 2021

VIÑEDO COLCHAGUA – LOS CACTUS

Los Cactus, ubicado en el Valle de Colchagua, presenta suelos aluviales, donde en algunos sectores del viñedo se puede observar la influencia de la Cordillera de la Costa con sus suelos graníticos de bajo contenido de materia orgánica.

Considerando estas características vitivinícolas, el año 2010 se plantó en este valle aprovechando las temperaturas que permiten una buena madurez de cepas tintas buenos rendimientos y calidad.

VENDIMIA

La vendimia 2020-2021 en el Valle de Colchagua registró precipitaciones más bajas que el promedio histórico durante en invierno concentradas en meses de junio y julio, las cuales permitieron acumular agua para regar en periodo de primavera y verano. Las temperaturas medias fueron menores a temporadas pasadas, además de una lluvia a fines de enero y mayor cantidad de días nublados lo que permitió retrasar la cosecha y buscar una madurez fenólica óptima. Se obtuvieron buenos rendimientos de la fruta, muy buen color en tintos y una fruta fresca intensa.

VINIFICACIÓN

La uva de nuestro Merlot Reserva 2019 fue cosechada a mano, recepcionada y puesta en cubas de acero inoxidable donde realizó su proceso fermentativo. Tuvo una maceración pre fermentativa por 3 días para luego fermentar a 25 – 27 °C con remontajes suaves mientras estuvo fermentando. Tras la fermentación se expuso a una maceración postfermentativa por 1 semana para su posterior prensado. Un 50% de la mezcla tuvo contacto con madera durante 6 meses buscando mayor complejidad en el vino.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, profundo, frutas rojas frescas y leves notas a vainilla, cuerpo medio y taninos suaves.

MARIDAJE

Pasta rellena de zapallo y nuez, con una salsa de queso azul.

| ALC: 13.3° | PH: 3,70 | ACIDEZ TOTAL: 3,23 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 4,95 g/L