

AZARA

MERLOT | 2021

COMPOSICIÓN: 100% Merlot.

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° 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 el 23 y 24 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 17% 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: 72% en fudres sin tostar, 25% en barricas de roble francés de segundo uso y 3% en anforas de arcilla por 12 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De tonos color rojo rubí, este Merlot es un vino elegante, complejo, frutal y con taninos marcados. En nariz destaca su intensidad a frutas rojas frescas, fresco y tenues notas herbales que confieren un alta complejidad. En boca es un vino persistente, amplio, jugoso y con taninos firmes que se adhieren en las paredes de la boca.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 17°C.

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

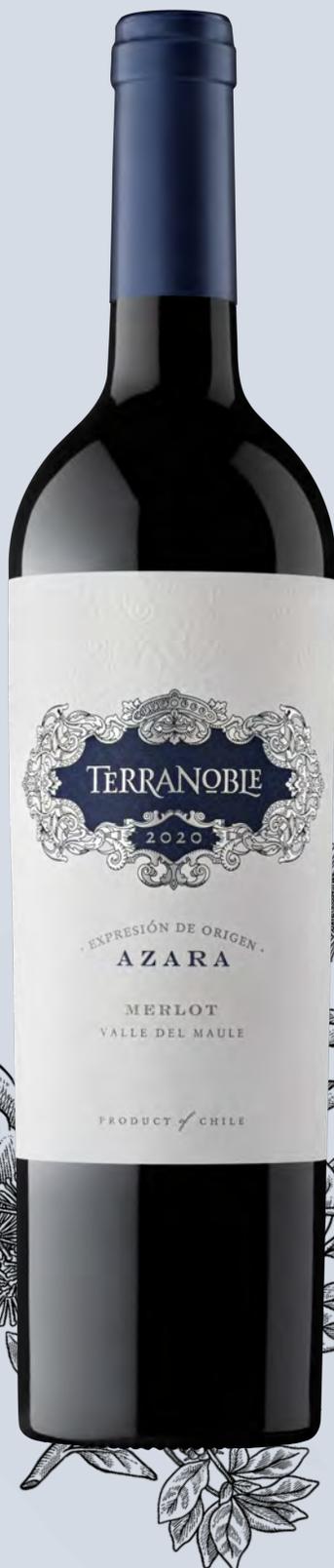
ALCOHOL: 13,3%

PH: 3,58

ACIDEZ TOTAL:(C4H6O6) 5,40 g/Lt.

ACIDEZ TOTAL: (H2SO4)3,70 g/Lt.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,63 g/Lt.



www.terranoible.cl