

# VERAMONTE



## MERLOT 2015

VALLE DE CASABLANCA

**INTENSO. ATERCIOPELADO. ELEGANTE.**

*Intensos aromas a moras y arándanos se mezclan con sutiles notas de grosella y toques de especias. Frescos sabores a berries rojos se complementan con un elegante y suave tostado, con largo y persistente final.*



El valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noroeste de la cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico.



La influencia de las suaves brisas del Pacífico y niebla matinal, entregan óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío.



Suelos de granito descompuestos, con buen drenaje.



### COMPOSICIÓN

100% Merlot

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Posterior al despalillado, las uvas fueron maceradas en frío durante cinco días en estanques de acero inoxidable, y posteriormente fermentaron con levaduras nativas. Después de la fermentación alcohólica, el vino maceró con su hollejo por otros cinco días para obtener mayor suavidad e intensidad de sabores. Finalmente, se trasegó a barricas de madera neutra en donde envejeció durante ocho meses.

### COSECHA 2015

La cosecha 2015 entregó fruta de gran calidad debido a los bajos rendimientos y a las condiciones de crecimiento seco durante la primavera y el verano, con amplia amplitud térmica entre el día y la noche. La maduración lenta de las uvas les permitió conservar su frescura, sabor, aroma y una elegante acidez.



16° C



VERDURAS A LA PLANCHA,  
GUISOS, PASTAS



ALCOHOL  
14.5°



8 MESES EN  
BARRICA NEUTRA



PH  
3,81 G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
2,35 G/L



ACIDEZ  
2,96 G/L