

VERAMONTE



MERLOT 2016

VALLE DE CASABLANCA

INTENSO. ATERCIOPELADO. ELEGANTE.

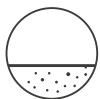
Intensos aromas a moras y arándanos se mezclan con sutiles notas de grosella y toques de especias. Frescos sabores a berries rojos se complementan con un elegante y suave tostado, con largo y persistente final.



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 descompuesto, 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 2016

La vendimia tuvo un desarrollo favorable, dado por temperaturas moderadas que permitieron una lenta maduración de las uvas. Estas condiciones, junto con las prácticas orgánicas del viñedo dieron lugar a vinos de acidez equilibrada, intensidad de sabores, y un complejo perfil aromático.



16° C



VERDURAS A LA PLANCHA,
GUISOS, PASTAS



ALCOHOL
14°



8 MESES EN
BARRICA NEUTRA



PH
3,56 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
2,63 G/L



ACIDEZ
4,68 G/L