

PIONERO
SOÑADOR

Merlot 2013

VALLE DE RAPEL

Viñedos La fruta proviene de viñedos del Valle de Rapel. Existe una predominancia de suelos arcillosos de fertilidad media y franco arenosos. Los viñedos son espalderas verticales podadas a cordón apitonado. Se utiliza riego por goteo para controlar la madurez de la uva en forma adecuada. La cosecha se realiza entre mediados a fines de marzo.

Vinificación Una vez cosechada la uva, se realiza la molienda y maceración pre-fermentativa en frío por 3 días a 5°C. La fermentación alcohólica se extiende por alrededor de 8 días a una temperatura promedio de 23°C, realizada con levaduras seleccionadas. Los remontajes son tradicionales y suaves para lograr una extracción delicada de los aromas y sabores de la piel de la uva. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma, natural. El 25% del vino envejece en barricas de roble francés de 300 y 500 lt, de cuarto y quinto uso.

Notas de Cata **Color:** rojo violeta, con matices de púrpura.
Aroma: frutos negros como la mora y notas a especias como canela y hierbas frescas.
Sabor: boca frutal, jugosa, de tanino fino y firme. Combina en forma atractiva sabores a vainilla, clavo de olor y chocolate. De cuerpo medio, fresca acidez y de larga persistencia.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** pastas en general, pastel de choclo, cazuelas, carnes rojas magras y blancas.
Temperatura de servicio : 16°C

Análisis

Alcohol: 13,5%**pH:** 3,3**Acidez Total:** 4,24 g/L.**Azúcar Residual:** 2,11 g/L.