



Don Marcial

MERLOT

DEGUSTACIÓN

Apariencia	: Rojos con notas azules.
Aromas	: Toques a especias, frutos rojos maduros.
Boca	: Taninos suaves, equilibrados, con un frescor especial.

CARACTERÍSTICAS

Composicion Varietal	: 100% Merlot.
Viñedo	: Fundo San Gabriel, San Javier.
Denominación de origen	: Valle del Maule.
Sistema de Conducción	: Espaldera.
Tipo de suelo	: Franco Arenoso.
Edad de Viñedos	: 10 - 20 años.
Rendimiento	: 8-10 tons / ha.
Fecha de cosecha	: Primera y segunda semana de Abril.
Tipo de cosecha	: Manual

LOGÍSTICA

Capacidad Botella	: 750 ml.
Botellas por Caja	: 12
Peso bruto caja	: 15,9

ANÁLISIS

Alcohol	: 13,1%
pH	: 3,65
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 5 gr / lt

DESCRIPCIÓN

Las uvas que son utilizadas en la elaboración de este vino son cosechas en forma manual, en gamelas de 10 Kgs. en los primeros días del mes de abril .

El proceso de vinificación es efectuado con temperaturas no superior a los 28 grados, logrando la fermentacion alcoholica en 7 dias aproximados, descubando en forma inmediata dando paso a su fermentación maloláctica y decantación natural.

