



DEGUSTACIÓN

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

CARACTERÍSTICAS

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Composición 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 fermentación alcohólica en 7 días aproximados, descubando en forma inmediata dando paso a su fermentación maloláctica y decantación natural.

