

# CONTAO'

MERLOT D.O. Colchagua  
2016 Chile

- OWM Wines -



De color rojo rubí intenso, notas a frutos rojos, guinda ácida, levemente mineral, con una refrescante acidez taninos firmes y elegantes, lo hacen un fiel exponente a esta variedad.

## FICHA TECNICA

### Nuestras uvas

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur-oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como el Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos.

Al sector seleccionado se le realizan labores específicas, como poda, manejos de follaje y trabajos con rendimientos controlados. Con una densidad de plantación de 2666 pl/ha y una edad de 16 años, se obtuvieron rendimientos de 8.000 kg/ha.

Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en pie de monte, con pendiente muy suave, con suelos de origen graníticos donde predominan las arcillas y una buena retención de humedad. Durante el invierno del año 2015 se registraron 891 horas frío y 533 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia en este periodo se logran mantener las buenas condiciones de la fruta a maduración. Altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido produce un pequeño adelanto en las cosechas, permitiendo obtener buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas a mano en un proceso que no toma más de 2 horas desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración. La fermentación se realiza en recipientes plásticos de 800 kg de capacidad, utilizando sólo levaduras nativas, y demoran en promedio 15 días. Remontajes suaves y manuales favorecen la extracción de taninos más elegantes.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en barricas francesas de 3º y 4º uso.

## SUGERENCIAS

Período de Guarda: Puede ser disfrutado ahora o bien ser guardado por 9 años.

Temperatura de consumo: 16°C. verano -18°C. invierno.

Decantación: Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.

Maridaje: carnes de caza, verduras asada, guisos suaves y quesos semimaduros.

## ANALISIS BASICO

Alcohol	: 13.8°
Azúcar Residual	: 0.96 g/l
pH	: 3,37
Acidez Volátil (C2H4O2)	: 0,61 mg/L
Ac. Total (g/L)	: 6,65 g/L

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Año: 2016

Filtración: Sin filtrado

Rendimiento 2016: 8.000 kg/ha

Ensamblaje: 100% Merlot

Producción: 894 botellas

Período de guarda: 9 años

Crianza: 24 meses barricas 3º y 4º uso.