

CONTAO'

MERLOT 2016 D.O. Colchagua Chile

- OWM Wines -



De color rojo rubí intenso predominan frutas rojas como frambuesa, frutilla y maqui, de acidez marcada y tanino robusto lo hacen tener un carácter y acidez vibrante haciéndolo ideal para acompañar con carnes rojas, cordero y vacuno, especiadas o no.

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 17 años, se obtuvieron rendimientos de 7.000 kg/ha.

Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en ladera con pendiente moderada, 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, obteniendo 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: 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 rojas, cordero y vacuno, especiadas o no.

ANALISIS BASICO

Alcohol	: 14.5°
Azúcar Residual	: 1.23 g/l
pH	: 3,28
Acidez Volátil (C2H4O2)	: 0,63 mg/L
Ac. Total (g/L)	: 5,95 g/L

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Año: 2016

Filtración: Sin filtrado

Rendimiento 2016: 7.000 kg/ha

Ensamblaje: 100% Syrah

Producción: 919 botellas

Período de guarda: 9 años

Crianza: 23 meses barricas 3º y 4º uso.