

Sillanki

GRAN RESERVA

Merlot

NOTAS DE CATA

Nuestro Merlot tiene un color rojo con tonalidades púrpura brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz delicada, marcada por frutas rojas como las fresas, notas sutiles de setas silvestres y tierra húmeda, en boca tiene una balanceada acidez y un retrogusto floral, lo que le da un final más persistente y elegante. Va bien con pastas, carnes blancas, pescados grasos o fibrosos. Quesos de cabra semi maduros. Temperatura de servicio: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.

Potencial de guarda: 5 años

DESCRIPCIÓN

Valle : Maule
Variedad: 100% Merlot

VIÑEDO

Viñedo : Viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.

Clima : Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.

Suelo : Suelos de profundidad media, asociados a pequeñas rocas en mezcla de arcillas que permiten buena retención de agua y alto desarrollo de raíces.

Cosecha: Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

Crianza: 25% barrica de 3er a 4to, 6 meses.

