



# CARMENERE MERLOT

## EL DELIRIO

Variedad: Carmenere y Merlot  
Año: 2006  
Valle: Central  
Composición: Carménère 52% / Merlot 48%

**Análisis físico químico**  
Grado Alcohólico: 14.0°  
PH: 3.49  
Acidez Total: 6,15 g/l (ac tartárico)  
Azúcar Residual: 3,35 g/l

**Clima:** Días cálidos con tardes frescas, lo que produce una diferencia de temperatura entre el día y la noche.

**Suelo:** Plantación en ladera. De origen aluvial, estratificado y ligeramente ondulado, de profundidad media, con buena permeabilidad y baja fertilidad.

**Fecha de Cosecha:** Marzo y abril.

**Vinificación:** Se realizó el desatillado de los racimos y la rotura suave de la baya. Luego se dio paso a la maceración prefermentativa en frío en cubas de acero inoxidable a 15°C por tres días.

**Fermentación alcohólica:** En cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 25 y 28°C. La maceración posfermentativa se produjo durante dos semanas.

**Prensado:** Los cortes se realizan en base a la degustación y el vino prensa no fue incluido en la mezcla.

**Envejecimiento:** 30% del vino durante 6 meses en barricas de Roble francés (60%) y Americano (40%) de uno y dos años de uso.

**Fecha de embotellación:** 11 de julio 2006.

### Descripción del vino:

**Visual:** Color rojo rubi intenso, con reflejos morados.

**Nariz:** Intenso aroma frutoso tipo ciruela y cereza, tabaco, regaliz, cuero, hojas de olivo y pino, con madera subyacente y discreta.

**Boca:** El ataque en boca es directo, el paladar lleno, con buen volumen sin caída, gran estructura tánica y buena acidez balancean el alcohol. El final es semi largo con notas frutales.

Este vino permite recordar las antiguas mezclas tradicionales chilenas: La frutuosidad del Merlot y el soporte estructural del Carménère se juntan en esta mezcla atractiva, bien balanceada, voluminosa y con un final semi largo. Los taninos bien presentes revelan

la juventud y permitirán al vino envejecer dentro de la botella.

### Sugerencias:

Para acompañar todos los días los estofados, quesos secos y especialmente los budines de berenjena.

Consumir a 18°C dentro de 5 años.

BOTALCURA  
WINERY • CHILE  
WWW.BOTALCURA.COM  
BM

