



## MERLOT

### EL DELIRIO

Variedad: Merlot  
Año: 2005  
Valle: Central  
Composición: 100% Merlot

**Análisis físico químico**  
Grado Alcohólico: 14.0°  
PH: 3.36  
Acidez Total: 6.16 g/l (ac tartárico)  
Azúcar Residual: 3.20 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 levemente ondulado; de profundidad media, textura limosa, con buena permeabilidad y bajo nivel de fertilidad.

**Fecha de cosecha:** febrero y marzo.

**Cosecha:** manual en bins de media tonelada. La selección de racimos se realizó en la planta, y el deshoje antes de la vendimia. Se cosecha sólo en las mañanas para mantener la temperatura fresca de la fruta.

**Vinificación:** se realizó el despallado 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.

**Crianza:** 30% del vino estuvo seis meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) de uno o dos años de uso.

### Descripción del vino

**Visual:** Color rubí semi intenso con reflejos oscuros.

**Nariz:** aromas intensos a mora, ciruela, vainilla, nuez moscada y roble.

**Boca:** Ataque delicado y abre completamente con sabores muy frutales en paladar medio. Los taninos intensos y bien integrados brindan una estructura sólida, en armonía con la acidez. De volumen medio y largo final de boca.

Este vino Merlot tiene color y concentración agradables. Muestra las mejores características de una cepa de fácil aceptación. Los acentos de roble armonizan con el brillo de la fruta.

### Sugerencias

Buena combinación con carnes al jugo, pescados de aguas dulce, ensaladas y quesos levemente maduros. Este vino se puede disfrutar de inmediato o puede mantenerse en guarda hasta cinco años para lograr su completa armonía. Servir a 18°C.

BOTALCURA  
WINERY • CHILE  
WWW.BOTALCURA.COM

