



MERLOT

RESERVE EL DELIRIO

Variedad: Merlot
Año: 2004
Valle: Central (Maule/Rapel)
Composición: Merlot 100%

Análisis físico químico
Grado Alcohólico: 13,5 °C
PH: 3,68
Acidez total (ac tartarico): 6,24 g/l
Azúcar Residual: 3,74 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 despatillado 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 estuvo seis meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) de uno o dos años de uso.

Fecha de embotellación: Diciembre del 2004

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.CL

