



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

GRAN MERLOT



VINO	GRAN MERLOT MERLOT 100%
AÑADA	2019
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	<p>Elaborado a partir de uva de nuestros propios viñedos, en lo más alto del Valle Cachapoal, de una parcela determinada, se cosecha a mano en cajas de 12 Kg nuestro Merlot.</p> <p>Una vez llegado a la bodega, se hace selección de racimos, y mediante cinta elevadora, sin ninguna interacción con bombas, se lleva a deposito de fermentación.</p> <p>Previo a fermentación tiene una maceración en frío de 3 días, para luego comenzar con la fermentación alcohólica que se efectúa a temperaturas de entre 20 °C y 24 °C. La fermentación alcohólica dura entre de 12 y 14 días, y luego tiene una sobremaceración de 3 días con sus hollejos.</p> <p>Una vez finalizada la fermentación alcohólica y maceración, se desvina y mediante gravedad se lleva a barricas para comenzar la crianza.</p> <p>Efectúa una crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 225 Litros, en donde también tiene lugar la fermentación maloláctica.</p> <p>Finalizada la crianza se hace el corte de barricas que den la mejor expresión de nuestra variedad, y se embotella con un filtrado poco invasivo, para luego descansar en botella durante al menos 12 meses previo a su comercialización.</p>
NOTAS DE CATA	<p>Color rojo rubí con matices violáceos.</p> <p>La nariz es expresiva con aromas a grosellas, cerezas maduras, ciruela y moras dulces. Con notas ligeramente mentoladas y un toque floral de violetas</p> <p>En la boca el vino es jugoso de textura suave, tanino medio, buena estructura y largo final con notas de frutas confitadas y especias.</p>