



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

GRAN MERLOT



VINO	GRAN MERLOT MERLOT 100%
AÑADA	2020
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	14,2%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	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. 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. 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. Una vez finalizada la fermentación alcohólica y maceración, se desvina y mediante gravedad se lleva a barricas para comenzar la crianza. Efectúa una crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 225 Litros, en donde también tiene lugar la fermentación maloláctica. 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.
NOTAS DE CATA	Color rojo rubí con matices violáceos. La nariz es expresiva con aromas a grosellas, cerezas maduras, ciruela y moras dulces. Con notas ligeramente mentoladas y un toque floral de violetas En la boca el vino es jugoso de textura suave, tanino medio, buena estructura y largo final con notas de frutas confitadas y especias.