RAYUN

VARIETAL

MERLOT
CENTRAL
2015

Este vino posee un brillante color rojo y una expresiva intensidad aromática, con notas a frutos rojos frescos, como cerezas y frutillas. En boca es un vino delicado, con taninos muy suaves, que complementan muy bien con su agradable acidez.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2015
Denominación de Origen: Valle Central.
Año de plantación de los Viñedos: 1993
Rendimiento: 11tons/ha
Mes de Cosecha: Marzo

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua.

Maceración: En frío por 72 horas a 10°C antes de fermentación y maceración post fermentativa por 10 días para extraer volumen y densidad.

Fermentación: Durante 10 días, partiendo de bajas temperaturas hasta un máximo de 24°C, para conservar los sabores afrutados y evitar la sobre extracción de taninos.

Fermentación Maloláctica: Si

Envejecimiento: Como mínimo, permanece 10 meses en depósitos de acero inoxidable antes del primer embotellado. Contacto con roble francés y americano durante 2 meses.

ANÁLISIS

Alcohol: 13 %Vol.
pH: 3,4
Acidez Total: 5,7 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 2,8 g/l

Ficha técnica · Technical Sheet