

Kimche Merlot Reserva

Appellation of Origin :	Maule Valley
Vineyards:	Dry farmed, Caliboro and Melozal
Composition :	100% Merlot
Alcohol:	13% by Vol.
Total Acidity:	4,5 g/l (as tartaric acid)
Residual Sugar:	2,0 g/l



Harvest and vinification

Grapes are sourced from dry-farmed vineyards and harvested by hand early in April. Vinified traditionally, in tanks of stainless steel at controlled temperatures for about 10 days without further maceration to avoid harsh tannins. Malolactic fermentation occurred in tanks equipped with French oak staves where the wine was kept for about 8 months before bottling.

Tasting notes

Brilliant violet red. Ripe nose with aromas of cherries, plums, chocolate and a hint of chili peppers. Ideally served at 16-18°C with dishes like pasta with creamy sauces or white meats.

Vinificación

La uva para este vino proviene de viñedos del secano costero y es cosechada a mano a principios de Abril. Vinificada de forma tradicional, en cubas de acero inoxidable con control de temperatura. La fermentación dura unos 10 días, luego del cual se descuba de inmediato, para evitar la extracción de taninos desagradables. Al igual que el Cabernet Sauvignon Reserva, la fermentación maloláctica ocurre en cubas con duelas de roble francés, para aumentar la complejidad del vino.

Notas de cata

Rojo violáceo brillante. Aromas maduras a cereza, ciruela, chocolate y un dejo de pimienta rojo asado. Gran volumen en boca, con aromas a fruta negra y un final agradable. Recomendamos servir a 16-18°C con pasta con salsas cremosas o carnes blancas.