

Kimche Merlot Varietal

Denomination of Origin:	Maule Valley
Vineyards:	Dry farmed, Caliboro and Melozal
Composition :	100% Merlot
Alcohol:	13% by Vol.
Total Acidity:	4,4 g/l (as tartaric acid)
Residual Sugar:	2.0 g/l



Harvest and vinification

Hand harvested at the beginning of April, the grapes are destemmed and gently crushed at the cellar. Fermentation occurred in stainless steel tanks at controlled temperatures during two weeks. Malolactic fermentation was done in stainless steel tanks, and the wine was left to settle and decant naturally. After a light filtration, the wine was bottled 5 months after the harvest.

Tasting notes

Our Merlot has a deep, ruby red color and intense aromas of red currant, strawberries, chocolate and a hint of white pepper. In the mouth, it is lush and filling with a persistent, fruity finish.

Vinificación

Cosechado a mano a comienzos de Abril, la uva es despalillada y molida suavemente en la bodega. La fermentación se efectuó bajo temperatura controlada en cubas de acero inoxidable durante dos semanas. La fermentación maloláctica también ocurrió en acero inoxidable y el vino se dejó decantar y clarificar naturalmente. El embotellado se efectuó 5 meses después de la cosecha, después de un filtrado ligero.

Notas de cata

Nuestro Merlot tiene un color rojo rubí profundo y aromas intensos de zarzaparrilla roja, frutilla, chocolate y una nota de pimienta blanca. En boca el vino es suave y redondo, con un final frutal y persistente.