

■ SIBARIS RESERVA ESPECIAL - MERLOT



ORIGEN

Fundo Codigua,
Valle del Maipo.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo.

Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva se cosechó manualmente en bins de 500 kgs. Esta luego se despallilló y molió suave y cuidadosamente. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de 5⁰ C. por un período de 72 hrs.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28⁰ y 30⁰ C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus hollejos durante 15 a 18 días adicionales.

El 100% del vino se guardó en barricas de Roble francés y americano por un período de 10 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino ha sido elaborado con uvas 100% Merlot procedentes de nuestros viñedos del Fundo Codigua en el Valle del Maipo. Ha sido vinificado con racimos vendimiados en su madurez óptima y posteriormente seleccionados.

Este es un vino de color rojo violáceo intenso y aroma muy varietal. En el paladar es seco con buen balance de fruta y madera.

Es perfecto para acompañar carnes, guisos condimentados, pasta y quesos.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl