



## DON MATIAS RESERVA MERLOT 2009



Don Matias Reserva Merlot es un vino puro y elegante, cuya calidad comienza desde la elección de sus cuarteles en el viñedo hasta su embotellación. En el campo tiene el mismo manejo de las parras de los Antiguas Reservas, con la diferencia de un mayor rendimiento por hectárea y una cosecha más temprana, para no perder los aromas y sabores frutales que lo distinguen.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

"La temporada 2009 presentó condiciones óptimas para nuestras uvas tintas. Gracias al frío invierno y al cálido verano logramos cosechar un Cabernet Sauvignon de excelente calidad, de muy buena expresión frutal y gran elegancia."

### VINIFICACION

Las uvas para este vino fueron cosechadas a mano y llevadas rápidamente a la bodega donde fueron molidas suavemente sobre cubas de acero inoxidable. Se mantuvieron en maceración fría por 1 semana y luego el mosto fermentó durante 10-12 días a una temperatura promedio de 26°C con levaduras nativas para resaltar la expresión de la zona del Alto Maipo.

Una vez prensado el vino maduró durante 8 meses en barricas de encina francesa de distintas tonelerías, por un período de 8 meses. Antes de la embotellación el vino fue clarificado y filtrado.

### NOTAS DE CATA

Este Merlot presenta un atractivo color púrpura expresado en los tonos vivos de la guinda oscura. Los aromas de ciruela roja, frambuesas maduras, arándanos, zarzamora, y ciruela son muy intensos y gratos. Además se sienten tonos especiados y de madera, con sutiles notas de cedro. En boca se siente su grato sabor; es firme y gustoso, muy frutal, con tonos de arándano y cerezas negras. Tiene una acidez buena y compensada, presenta un cuerpo medio, de taninos muy finos, que llevan a un largo y refinado final.

### ARMONÍAS

Su textura redonda lo hace un vino perfecto para acompañar platos en base a maíz o choclo, debido a la afinidad que se produce por el dulzor que ambos presentan. Es un vino que acompaña muy bien masas y pastas en general con alguna salsa bolognesa o en base a champiñones.

### DATOS TÉCNICOS

**Composición varietal:** 100% Merlot

**Denominación:** 100% Valle del Maipo

75% Buin

25% Macul

**Acidez total:** 5.1 g/L

**Alcohol:** 14%

**pH:** 3.6

**Azúcar residual:** 3.5 g/L

**Maduración:** 8 meses en barricas de encina francesa