

FINIS TERRAE 1998



Composición Varietal: Merlot y Cabernet Sauvignon

Edad de las plantas: Cabernet Sauvignon de 68 años, Merlot de 21 años, proveniente de una selección de plantas realizada durante 10 años en los viñedos de Peñalolén.

Densidad: 5,208 plantas de Cabernet Sauvignon por há. 3,570 plantas de Merlot por ha.

Rendimiento: 6.400 kilos por há., 45 HL

Superficie total Proyecto: 14 has.

Cosecha: La cosecha del Merlot comenzó el 14 de Marzo, y la de Cabernet Sauvignon el 28 de Marzo. Toda la cosecha se hizo en forma manual.

Fermentación: Se realizó en cubas de acero inoxidable con levaduras propias del viñedo a temperaturas entre 27 y 30°C durante 6 días.

El mosto fue remontado 4 veces al día por 60 minutos cada vez.

Maceración: Luego, del término de la fermentación alcohólica se efectuó una maceración con temperatura controlada (28°C) por 25 días para lograr la estructura y cuerpo deseados.

Fermentación Maloláctica: 100%

Contenido de Alcohol: 12.5 % en vol.

Acidez Total: 5.0 gr/lit (tartárico)

PH: 3.4

Azúcar Residual: 1.7 gr/lit.

Clarificación: Decantación natural en cubas de acero inoxidable de 28.000 litros sin filtración, con dos trasiegos durante los primeros 6 meses.

Fecha de Mezcla: Septiembre, 1998

Envejecimiento: 12 meses barricas nuevas de Encina Francesa de 225 litros (Seguin Moreau).

Término: Albúmina y estabilización fría con filtración sobre tierra

Fecha de Embotellado: Noviembre, 1999. Después de 15 meses de envejecimiento en botella, el vino fue liberado al mercado.