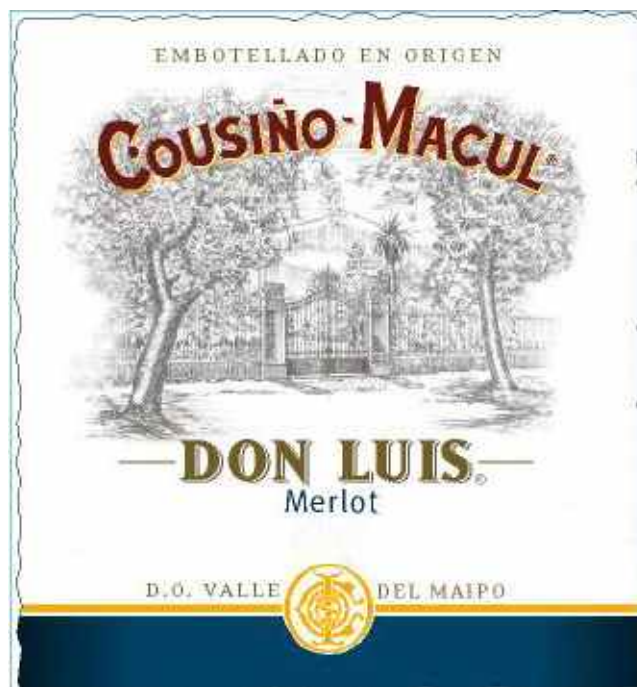


## **DON LUIS MERLOT 2003**

### **Valle del Maipo**

#### **NOTAS DE CATA**

Con un profundo color granate, este Merlot captura cereza negra y toda la expresión del terroir del Valle del Maipo. De cuerpo medio, con una excelente estructura y balance, frescos sabores de hierba, cereza, y hoja de tabaco. Puede disfrutarse en su juventud con una gama amplia de platos de carne, pasta, y aves. También puede ser guardado durante 3-4 años para desarrollar una complejidad adicional.



---

#### **LA COSECHA**

En el Valle del Maipo la cosecha 2003 se caracterizó por una tardía vendimia. Cuando finalmente se cosechó la última uva, la vendimia resultó ser la mejor en diez años tanto para variedades blancas como tintas. Después de un invierno húmedo, la primavera se mantuvo fresca las primeras semanas. Finalmente se impusieron condiciones templadas y secas que permanecieron durante el verano. Hubo una suave lluvia al final de enero, y Febrero tuvo tres semanas cálidas que fueron vitales para la madurez de la fruta. Todas las variedades maduraron tarde, y como resultado de la extendida cosecha, el Merlot alcanzó una completa madurez.

#### **VINIFICACION**

Las uvas se cosecharon bloque por bloque durante 11 días. Después de sacar los escobajos y moler, el jugo se sometió a una maceración en frío por 5-6 días para extraer color y aromas de las pieles antes de empezar una fermentación que se prolongó por alrededor de 12 días. Durante las primeras etapas de la fermentación, los enólogos remontaron el mosto 3 a 4 veces al día, disminuyendo esta frecuencia hacia el final de la fermentación. Para suavizar los taninos, el vino se maceró por 10 a 14 días, dependiendo del lote. Después de clarificarse, el vino maduró por algunos meses antes de embotellarse.

#### **DATOS TECNICOS**

**Composición Varietal:** 100 % Merlot

**Origen:** Maipo valley, Buin Estate

**Acidez total:** 5.21 gr/L

**pH:** 3.67

**Alcohol:** 13.9%