



# Patagón

## WINEMAKER SELECTION

### MERLOT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.7 ± 0.3 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

#### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

#### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 1999

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea

**Rendimiento:** 14 ton/hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la primera semana de abril.

**Suelo:** Suelos profundos y rocosos con textura franco arenosa.

#### VINIFICACIÓN

**Maceración:** 12-14 días.

**Extracción:** Remontaje tradicional.

**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 25°C-28°C.

**Guarda:** Vino se mantiene con sus borras en contacto con roble francés por 6 meses.

#### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color rojo profundo brillante.

**Nariz:** Intensas notas de ciruela, cacao y avellanas tostadas.

**En boca:** Cuerpo medio con textura sedosa en el paladar, mostrando notas a chocolate en el final.

#### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Estofado de gallina.