



Merlot 2020

COSECHA: 2020 TIPO DE VINO: Tinto D.O.: Valle de Rapel

VARIEDADES: 85% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

5% Syrah

COSECHA: 15 de Marzo al 22 de Abril **PRODUCÍON**: 6.900 cajas de 9lt.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí profundo con reflejos violáceos.

NARIZ: Frutos rojos intensos y atractivos, con notas especiadas y hierbas.

PALADAR: Boca agradable con taninos vivos y largo final.

SERVICIO Y MARIDAJE

Sirva de 16 $^{\circ}$ C (60 $^{\circ}$ F) a 18 $^{\circ}$ C (64 $^{\circ}$ F). El acompañante ideal para carnes, carnes rojas y platos de condimento medio. Platos vegetarianos y de

quesos.

DATOS TECNICOS Alcohol: 14% vol.

pH: 3.68

Acidez Total: 3.45 gr/L (SO₄)

Azúcar: 2.44 gr/L

VINIFICACIÓN

Tiempo de Maceración: 25 días.

Tipo de Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 30% paso 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso,

70% en tanques de acero inoxidable. Embotellación: Octubre 2021 Potencial de Guarda: 5 a 8 años

CONDICIONES DE VENDIMIA 2020

Una temporada extremadamente seca, un invierno suave con temperaturas superiores a la media tanto en las máximas como en las mínimas. La primavera se adelantó, con un descenso de las mínimas que dio lugar a heladas en octubre. La estación seca y calurosa se prolongó con un déficit de lluvias de más del 60% y constantes olas de calor. Todo ello dio lugar a una temporada extremadamente temprana. La madurez llegó rápido y de forma desigual por lo que la selección fue clave, también vimos mayores niveles de azúcares, taninos y una acidez sorprendentemente buena.



@LapostolleWines