

CASTILLO DE MOLINA



Valle CENTRAL

Origen > Elaborado con las mejores uvas Merlot provenientes de los mejores viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle Central, específicamente en el Valle de Colchagua, en Peralillo, en Maipo en la localidad de Melipilla y en Maule en Penachue. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

Clima > La temporada 2011-2012 fue un poco más cálida que años normales, por lo que la cosecha se adelantó de dos a tres semanas para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión. Esto generó vinos con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

Vendimia > La uva se cosechó a mano, la última semana de marzo.

Vinificación > Maceración en frío por 3 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25 a 27 °C. 3 remontajes cortos por día. 20 días de maceración en total.

MERLOT 2012

90% Merlot,
8% Cabernet Sauvignon
2% Carmenère

Color

Intenso color rojo rubí.

Aroma

Presenta una nariz muy frutal y aromática, donde destacan principalmente las frutas rojas como ciruelas y moras, que se combinan con sutiles aromas tostados, toffee y vainilla provenientes de su paso por barricas francesas.

Paladar

En boca es un vino con buena fruta, redondo y de buen cuerpo, con taninos maduros y balanceados que otorgan al vino un largo final.

Alcohol: 14,3%

pH: 3,49

Azúcar Residual: 3,3 g/L

Ácido Tartárico: 5,3 g/L
(C₄H₆O₆)

Acidez Volátil: 0,49 g/L

Sugerencias: Ideal para acompañar jamón serrano, aves de caza, risotto y quesos. Sírvese preferentemente a 16 - 17 °C. Puede ser bebido inmediatamente o bien ser guardado por 2 a 3 años.

 **SAN PEDRO**
WINE OF CHILE

