

# CASTILLO DE MOLINA

## ❖ MERLOT | 2013

90%..... Merlot.  
5% ..... Syrah.  
5% ..... Carménère.

*Elegante*

### Color

Intenso color rojo rubí.

### Aroma

Presenta una nariz muy frutal y aromática, donde destacan principalmente las frutas rojas como frutillas y cassis que se combinan con sutiles aromas a chocolate y caramelo.

### Boca

Es un vino con buena fruta, redondo y de buen cuerpo. Taninos maduros, dulces y balanceados que otorgan al vino un largo y jugoso final.

## ❖ ANÁLISIS

Alcohol	14,3
pH	3,5
Azúcar Residual	3,3 g/L
Ácido Tartárico	5,1 g/L (C4H6O6)
Ácidos Volátil	0,42 g/L

## ❖ MARIDAJE



Carnes Rojas



Ravioles

16-17°C  
60-62°F



Carnes Blancas a las finas hierbas.



Quesos Cremosos

## VALLE DEL RAPEL

### Origen

Elaborado con las mejores uvas Merlot provenientes de los mejores viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle del Rapel, específicamente en el Valle de Colchagua, en Peralillo y en Maule, en Péncahue. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

### Clima

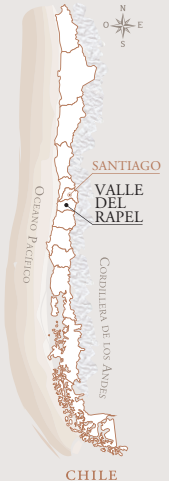
La temporada 2012-2013 fue un poco más fría, retrasando la cosecha una semana para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión. Esto generó vinos con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

### Vendimia

La uva se cosechó a mano durante la última semana de marzo y la primer semana de abril del año 2013.

### Vinificación

Maceración en frío por 3 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 24° y 26°C. 3 remontajes por día. 20 días de encubado en total. Crianza en madera francesa por 12 meses.



SAN PEDRO  
EST. 1865