



### NOTAS DE CATA

Nuestro Merlot, seleccionado específicamente de la parcela única llamada "Maita", con predominancia de un suelo pedregoso, presenta un espectro de aromas muy amplio, donde al inicio se percibe la fruta roja, luego notas florales y al final notas especiadas, en boca tiene una entrada agradable, con un final largo y persistente. El Roble francés termina de darle la complejidad que buscamos logrando un vino completo y equilibrado.

SINGLE VINEYARD  
Merlot

2022

SINGLE VINEYARD

Merlot

2022

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	5.500 (alta densidad)
PLANTAS POR HECTÁREA	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
ALTURA DEL VIÑEDO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
SUELO	Continental con escasas precipitaciones
CLIMA	(200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28 C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	15,00 % Vol.
AZ	1,28 g/l
AC	5,50g/l
PH	3,69



ANTUCURA

VINOS | BODEGA



[www.anticura.com](http://www.anticura.com)