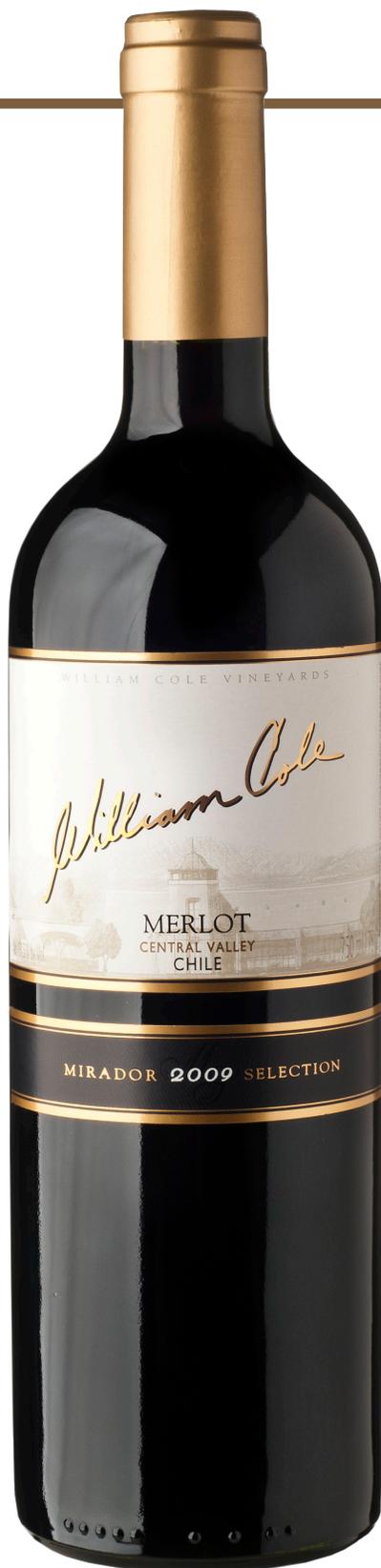




MIRADOR SELECTION



MERLOT 2009

COMPOSICION

- Merlot 100%

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle Central
- Fecha 18 - 20 de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 7 - 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 6 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Merlot de color rojo rubí intenso. En nariz se descubren notas a frutos rojos, como frutillas, frambuesas y cerezas entrelazadas con notas a tostado y cacao aportado por la delicada madera.

Es un vino de cuerpo medio, frutoso, de taninos suaves y redondos, con delicado y persistente final, una delicia al tomar.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.5 % (vol./vol.)
- pH 3.40
- Acidez Total 5.60 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.80 g/L