



# MONTES ALPHA®

## MERLOT 2014



### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5°
Acidez Total (H2 SO4)	3,63 g/l.
Azúcar Residual	3,99 g/l.
pH	3,47
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,51 g/l.
SO2 Libre	0,031 g/l.

La temporada 2014 se inició en el mes de septiembre con dos eventos de heladas primaverales que afectaron a gran parte del territorio nacional, sobre todo a especies de brotación temprana.

Para nuestras parras tintas, como el Merlot, no tuvo efectos significativos, desarrollándose una brotación y floración normal que ocurrieron dentro de los periodos esperados, vale decir, septiembre y octubre. Luego, la primavera se presentó con días de sol y nubes, dando lugar a una cuaja normal en la zona central del Valle de Colchagua.

En cuanto a los requerimientos hídricos, las lluvias fueron escasas y se presentaron temprano en la temporada, siendo los últimos eventos de precipitaciones los registrados a fines del mes de agosto. Esta escasez provocó que llegáramos con una reserva de agua menor en el suelo a la de un año normal, lo que se tradujo en una lenta expresión vegetativa y, posteriormente, la disminución de los pesos de racimo. Esto último fue clave en la obtención de una mejor calidad de la uva.

Hacia inicios del verano, las temperaturas registradas se encontraron dentro de lo normal, lo que permitió una buena recuperación del crecimiento y un óptimo desarrollo del viñedo. La pinta ocurrió dentro del tiempo esperado.

Avanzado el verano se observaron mayores temperaturas, las cuales influyeron en la maduración de las uvas, que alcanzaron buenos parámetros en un período más breve en la temporada, lo que nos obligó a estar muy atentos para determinar el momento preciso de la cosecha, esperando que llegaran los sabores y bajara la acidez.

Los rendimientos más bajos en esta vendimia son explicados por bayas de menor tamaño y peso, presentando estas una gran concentración, buena acidez natural y, en variedades tintas, una excelente madurez de fenoles y antocianos.

La cosecha de uvas del Montes Alpha Merlot en esta temporada fue realizada pausadamente entre el 31 de marzo y el 17 de abril.

Montes Alpha Merlot es de marcado color rojo rubí. En nariz presenta aromas a frutas rojas, acompañado con intensas notas florales que se matizan con exquisitos sabores de café y tabaco. En boca es un vino de gran cuerpo donde se mezclan deliciosos sabores de ciruela y taninos suaves. Un vino de gran delicadeza y agradable final.

### FICHA TÉCNICA

**Denominación de Origen:** Valle de Colchagua.

**Selección de Clones:** Clones 181, 184, 343, 346, 348 y 347.

**Filtración:** A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

**Rendimiento del Viñedo:** 7 toneladas por hectárea (2.8 toneladas por acre).

**Varietades de Uva:** Merlot 90% - Carmenère 10%

**Envejecimiento en Barrica:** El 55% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

### SUGERENCIAS

**Recomendaciones de Guarda:** Puede ser disfrutado de inmediato o bien ser guardado por diez años.

**Temperatura Recomendada al Servir:** 17° a 19° C (62° a 66° F).

**Decantación:** Recomendada por al menos 30 minutos.

**Maridajes:** Altamente recomendado con pechuga de pato, chuletas de cordero o cerdo, pastas con pesto, cordero masala, pollo con salsa de champiñones.