



LA JOYA

GRAN RESERVA

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

Cepa	: Merlot
Año	: 2019
DO	: Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén
Viñedo	: Viñedo de 20 años, a 30 kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.
Clima	: Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.
Tipo de Suelo	: Suelos de profundidad media, asociados a pequeñas rocas en mezcla de arcillas que permiten buena retención de agua y alto desarrollo de raíces.
Cosecha	: Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la tercera semana de Marzo
Fermentación	: Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza	: 25% barrica de 3er a 4to, 6 meses.
Alcohol (%)	: 14
pH	: 3,68
Acidez (g/l)	: 5,13
Azúcar (g/l)	: 3,62
Notas de Cata	: Nuestro Merlot tiene un color rojo con tonalidades púrpura brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz delicada, marcada por frutas rojas como las fresas, notas sutiles de setas silvestres y tierra húmeda, en boca tiene una balanceada acidez y un retrogusto floral, lo que le da un final más persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Gran Reserva Merlot va bien con pastas, carnes blancas, pescados grasos o fibrosos. Quesos de cabra semi maduros.
Temperatura de Servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.