



LA JOYA

Single Vineyard

Esta línea Single Vineyard elaborada con uvas seleccionadas de un cuartel y suelo específico de nuestros viñedos en pie franco de El Chequén, a 32 kms. del Océano Pacífico, alcanza la mejor expresión de cada variedad. Suelos de origen cuaternario, arcillas quebradizas y un clima caracterizado por la permanente brisa contribuyen a la obtención de uvas excepcionales que dan origen a vinos de fuerte personalidad.

Cepa	: Merlot
Año	: 2017
DO	: Marchihue / El Chequén
Viñedo	: Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en la parte poniente del valle de Colchagua, 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. Manejo natural sin agroquímicos.
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.
Suelo	: Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa. Suelo aluvial y rocoso de buen drenaje y profundidad, permite a la variedad llegar a madurez sin deshidratarse.
Cosecha	: Cosecha manual a partir de la 3ra semana de Marzo en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles según productividad y tipo de suelo. Mesa de selección de racimos.
Fermentación	: Fermentación lenta y sin sobreextracción, en fudres de roble y acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.
Crianza	: Crianza en fudres y cubas ovoides de concreto por 12 meses.
Alcohol (%)	: 14°
pH	: 3,68
Acidez (g/l)	: 3,43
Azúcar (g/l)	: 2,89
Notas de Cata	: Nuestro Merlot es un vino de color rojo con tonalidades violáceas, limpio y brillante, de gran cuerpo, la nariz se presenta compleja con mucha fruta negra madura como berries negros, notas de hojas de té, tabaco cuero y humo provenientes de su crianza. La boca es amplia, de acidez equilibrada, taninos maduros y sedosos con un final persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Single Vineyard Merlot es ideal para acompañar pastas en general, guisos de vegetales, pescados gratinados o al horno, quesos maduros de cabra.
Temperatura de servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.