



ALTUM

TERRAMATER



Merlot

MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Rojo púrpura intenso y profundo.
- **Aromas:** Nariz elegante. Notas a frutos rojos, ciruelas dulces y algo de chocolate.
- **Sabor:** Vino con buen cuerpo y buena estructura tánica. Sabroso inicio en el paladar. Textura envolvente y con un agradable final.
- **Maridaje:**
 - Fondant de chocolate.
 - Pastas rellenas o lisas con salsas de tomates.
 - Carnes tipo pollo o pavo.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F).

Decantación recomendada.

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Buen clima, casi sin lluvias en la temporada. Se obtuvieron uvas con buena acidez y concentración de color. Cosecha se realizó la segunda semana de abril.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado.
- **Guarda:** 14 a 16 meses en barricas de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 13,7 %
- **Azúcar residual:** 4,12 g/l
- **Acidez total:** 6,45 g/l
- **pH:** 3,40

