



MARAY RED BLEND 2013

ORIGEM

Este vinho foi produzido inteiramente a partir de uvas de nossas próprias vinícolas, localizadas na área costeira do vale de Limarí, no norte do Chile.

VINÍCOLA

As videiras são plantadas no terraço aluvial mais antigo do rio Limarí. O perfil do solo é uma mistura de cascalho de diferentes tamanhos, argila e areia, com alta concentração de carbonato de cálcio ativo (calcário) e diferentes tipos de sal, causados pelas chuvas limitadas (70 - 100 mm) na área. Essa condição geológica torna a área única no Chile em termos de formação e composição do solo.

CLIMA

As vinícolas são plantadas a 29 km do Oceano Pacífico, o que exerce grande influência sobre as temperaturas do vale de Limarí, devido às fortes brisas diárias, refrescando a área e tornando-a muito adequada para o cultivo de uvas. Além disso, as espetaculares condições fitossanitárias das uvas devido à ausência de chuva durante a época de colheita fazem desta área um paraíso para videiras e uvas de boa qualidade.

PRODUÇÃO

Desde a poda até a colheita, todo o trabalho realizado na vinícola é realizado sob a cuidadosa supervisão da equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. A fruta foi escolhida a dedo e colocada em caixotes de 20 kg para evitar danos às uvas. A colheita da fruta ocorreu em três momentos diferentes, devido à diferença na maturação das variedades envolvidas neste vinho. Começou com as uvas Merlot durante a última semana de abril, seguida pelas uvas Cabernet Sauvignon durante a segunda semana de maio e terminou com as uvas Syrah durante a última semana de maio. Os cachos e uvas, em seguida, passaram por uma seleção cuidadosa para ter certeza de que apenas as melhores uvas foram esmagadas e vinificadas em pequenos tanques de aço inoxidável.

ENVELHECIMENTO

O vinho foi envelhecido por 18 meses em barricas 100% de carvalho francês: 70% de barricas novas e 30% de segundo uso.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho escuro com notas violetas. Elegante, maduro e rico, com várias camadas de frutas negras, violetas, pimenta preta, fumaça e aromas de especiarias. Ao paladar, é encorpado, com taninos suaves e aveludados. A seleção de carvalho francês é fantasticamente integrada à fruta, resultando em um vinho muito complexo e profundo, com ótima estrutura e final longo notável.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Enólogo: Juan Carlos Coderch

Variedades: Syrah 74%, Merlot 14%

Cabernet Sauvignon 12%

Teor alcoólico (Vol%): 14%

PH: 3.54

Acidez Total: 3,86 g/l (Ácido tartárico: 5,91 g/l)

Residual Sugar: 2.17 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com