



**LA JUNTA**

D.O. CURICÓ • CHILE

**MERLOT**  
**AMIGO PERRO**  
**2020**

**D.O. Valle de Curicó**  
**PH:** 3,62  
**Acidez:** 5,32 gr/Lt (H2SO4)  
**Alcohol:** 13,0°  
**Azúcar residual:** 2,8 gr/Lt



*Color rojo rubí brillante. En nariz se muestra expresivo, limpio, fresco y muy afrutado donde destacan frutillas y ciruelas entrelazadas con suaves notas frutos maduros y especias. En boca ingresa suave con taninos delicados, mostrando una suave estructura armónico final.*

**VALLE CURICÓ**

Situado a 35° de latitud sur, se extiende desde el pie de monte de la Cordillera de los Andes hasta la costa del pacífico. Se trata de un valle de origen aluvial con suelos de textura franca y sectores franco arcillosos más profundos hacia la costa. Posee un clima mediterráneo semi árido con una estación seca prolongada y precipitaciones que superan los 700 mm al año. La excelente amplitud térmica día-noche que supera los 18° C lo transforma en un valle de privilegiadas condiciones.

**PROCESO DE VINIFICACIÓN**

Las uvas se cosechan desde fines de abril hasta principios de mayo, las que son trasladadas en bins de 450 kilos de capacidad hasta la planta. Los racimos son descobajados y los granos escurridos y depositados en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 12°C durante 2 a 4 días en maceración pelicular para obtener todo el carácter frutal, luego se realiza la fermentación a temperaturas de 26 a 28°C con remontajes durante 7 días. Finalmente parte de la mezcla pasa por madera de roble Francés. Se vigilan las condiciones para que se realice la fermentación maloláctica y se lleva a conservación a temperatura controlada hasta la puesta en botella.

**PREMIOS**



**MARIDAJE**



Pastas



Salsas con  
Champiñones



Quesos  
Blandos

**TEMPERATURA SUGERIDA**

16°C



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM