



WOODBIDGE MERLOT 2006

Region/Origen: California

Azúcar Residual: 0.15%

Acidez Total: 0.57%

Alcohol: 13.5%

pH Final: 3.55

Mezcla Varietal: 76% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 3% Petit sirah y 3% Shiraz.

Notas Enólogo

Elegante y aterciopelado, nuestro Merlot es fácil de tomar. Lleno de carácter frutal, evocando cerezas y zarzamoras maduras. Los sabores jugosos y expresivos se mezclan con cocoa y especias que llenan el paladar. La vivacidad de este vino con una personalidad enfocada a la fruta viene de uvas Merlot perfectamente maduras en la región de Lodi, donde esta nuestra bodega. El estilo amigable del Merlot le permite complementar una gran variedad de platos fuertes, incluyendo pavo rostizado con relleno de especias, hongos porto bello a la parrilla, hamburguesas gourmet, cortes con cebolla caramelizadas y cordero marinado en romero y ajo.

Cosecha

La cosecha 2005 fue intensa y larga, durando desde principios de agosto hasta mediados de noviembre. Por suerte, las largas jornadas de trabajo se vieron recompensadas con alta calidad de uvas. Las lluvias de primavera continuaron hasta junio, un fenómeno común en la región de Lodi, promoviendo alta densidad en las hojas de las vides. Cortamos las copas para dejar entrar el sol y poder exponer las uvas al mismo, resultando en perfecta maduración. Un período de calor en Julio cedió a temperaturas más templadas a finales de verano y las temperaturas de otoño. La madre naturaleza fue amable, tuvimos el clima ideal durante la cosecha. La maduración de las uvas fue ordenada y a tiempo, con una semana entre la cosecha de uvas blancas y tintas. La maduración de los sabores y la calidad general de las uvas fue excelente.

Viñedo

Nos gustan los taninos suaves y maduros, succulentos sabores de las uvas merlot de esta única región con suelos arenosos y arcillosos de la región de Lodi American Viticultural Area. Para complementar estas uvas, seleccionamos uvas primordialmente del condado de Monterey, California, donde la niebla nocturna contrasta el sol de la costa, aportándole a las uvas gran balance. La uva Merlot es la más plantada en la región de Bordeaux, Francia-también una uva muy popular en California-muchas veces aportando la redondez, vivacidad a la más austera Cabernet Sauvignon. En la bodega Woodbridge, disfrutamos embotellar Merlot como un varietal por sí solo, al igual que usarlo para agregar carnosidad a algunas cosechas de Cabernet Sauvignon. Merlot es una de las primeras variedades tintas en madurar, siempre antes que Cabernet Sauvignon

Fermentación y Añejamiento

Después de prensar las uvas suavemente, fermentamos el mosto (jugo y piel) con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Este año, cambiamos un poco lo que veníamos haciendo, y separamos el vino a 3 grados brix (antes de que se terminara la fermentación) para darle un mayor carácter frutal. El joven vino terminó las fermentaciones primaria y maloláctica en tanques de acero inoxidable. Añejando en barricas de roble francés de diferentes toneleros para aportar una gran complejidad de sabores y aromas a especias. Después agregamos Cabernet Sauvignon para aportar estructura y Petit Syrah para darle profundidad de color y Shiraz para darle un toque de especias.