

# Tutunjian Pacifico Sur Estate Merlot



**Varietal:** Merlot  
**Denominación:** Valle Central  
**Enólogo:** Benjamín Mei  
**Enólogo Consultor:** Álvaro Espinoza  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Merlot  
**Appellation:** Valle Central  
**Winemaker:** Benjamín Mei  
**Winemaker Consultant:** Álvaro Espinoza  
**Bottled:** At The Estate

## Viñedos

*Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respecto por el entorno natural que los rodea.*

*Las uvas cultivadas para nuestro vino Pacifico Sur Estate Merlot provienen de nuestros 4 viñedos localizados en el Valle Central en Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y lomaje suave en lugares de extraordinarias condiciones naturales para el crecimiento de las vides viníferas.*

## Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Pacifico Sur Estate Merlot wine come from our own 4 vineyards in the Central Valley in Chile. The vineyards were planted in flat and low ridges in places with extraordinary natural conditions perfect for the growth of grapevines.

## Clima

*El Valle Central posee un clima de tipo Mediterráneo con lluviosos y fríos inviernos y calurosos y secos veranos. El Valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.*

## Climate

Central Valley has a Mediterranean-style climate with a cold, rainy winter and warm dry summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

## Vinificación

*Nuestras Uvas son cosechadas a mano en el mes de Marzo cuando ya han alcanzado su óptima madurez. Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por 7 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° a 30° C (82° a 86° F). Con la finalidad de extraer mayor frutuosidad el vino es sometido a una segunda maceración por 5 días. Finalmente el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por 3 meses para finalmente ser embotellado y lanzado a los diversos mercados.*

## Vinification

The grapes are harvested by hand in March when they have reached optimal maturity. The must is then fermented in our winery in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 28° to 30° C (82° to 86° F) for seven days. The wine is next left to macerate for five additional days in order to extract its fruity characteristic. Finally, the wine is placed in stainless steel guard tanks for 3 months before being bottled and launched on the market.

## Notas del enólogo

*Nuestro vino Pacifico Sur Estate Merlot, es un vino de intenso color rojo rubí. Se destaca por su marcada presencia de aromas a frutas frescas y notas a guindas.*

*Es un vino de cuerpo delicado, elegante en boca y aterciopelado.*

## Notes from the winemaker

Our Pacifico Sur Estate Merlot is a ruby-red colored wine and possesses fresh fruit aromas with a touch of cherry. It displays an elegant finish with soft, round tannins.