

Merlot Malbec

Foto de Francisco Ayerza
ca. 1895



VIÑEDO

Se seleccionaron cepas de espaldera baja vertical y con una edad mínima de 15 años. Intentamos seleccionar viñedos con depósito aluvial de grava. Los rendimientos están limitados a 10t /hectárea.

ELABORACIÓN

Se utilizan diversas técnicas de fermentación:

- ▶70% más fría para retener más sabores frutales y minimizar la extracción fenólica, las uvas se maceraron brevemente.
- ▶30% más caliente para darle la estructura mínima deseada al vino, aquí maceramos durante 30 días sobre los hollejos.

DESCRIPCIÓN

Un vino sabroso, buen color, sabores de fruta roja y negra con tonos chocolate y ciruela pasa, en boca se presenta suave y abundante con persistencia de fruta negra.

MARIDAJE

Un vino para servir en todas las comidas: a la plancha o guisado de carne, pasta, queso e incluso después de una comida.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% MERLOT MALBEC

PAÍS DE ORIGEN ARGENTINA

ZONA MENDOZA

ALCOHOL 13%

ACIDEZ 5 G/L

PH 3.8

AZÚCAR RESIDUAL 5 G/L