



Inizio MERLOT

Recursos

Colheita: 2007

Composição varietal: 100% Merlot

Localização do vinhedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altura do vinhedo: 1000 m a.n.m.

Solo: franco arenoso de origen aluvional.

Clima: Continental e seco, com chuvas escassas (200 mm por ano). Grande amplitude térmica entre o dia e a noite.

Plantas por hectare: 3800.

Rendimento: 8.000 a 10.000 kg / ha.

Tipo de colheita: Manual, em caixas plásticas de 16 kg.

Elaboração: Seleção de cachos em cinta vibrante. Desengaçamento e moído dos bagos. Maceração fria a temperatura de 8 a 10°C. Fermentação alcoólica e incorporação de leveduras selecionadas durante 16 – 18 dias com temperatura controlada entre 22 e 26° em tonéis de cimento de 23.000 l.

Fermentação maloláctica natural.

Maduração: 5% por seis meses em barricas de carvalho francês e americano de tostado meio. Depois guarda em garrafa durante 8 a 10 meses com temperatura, luz e umidade controladas.

Fermentação maloláctica natural.

Álcool: 13,5% v/v.

Acidez: 4,95 g/l.

Açúcar residual: 2,00 g/l

Notas de degustação: De cor vermelho púrpura com reflexos violeta.

Apresenta aromas a frutas vermelhas e pimentão, com suaves notas de especiarias aportadas pela madures da uva. Bom volume na boca, redondo y sedoso. Taninos suaves e maduros que junto com a acidez lhe outorgam uma personalidade distinguida.

Temperatura de serviço recomendada: 16 a 18° C

Maridagem: Carne de vaca, porco, cordeiro, e massas com molho de tomate.

Potencial de guarda: dois anos

Produção: 10.000 garrafas.

