



MENDOZA·ARGENTINA

MERLOT RESERVA 2020

CEPAJE

100 % Merlot.

ORIGEN

Viñedo propio de Rama Caída, San Rafael. Espaldero, 3788 pies por hectárea, implantado en 1998.

PRODUCCIÓN

550 cajas.

ALCOHOL

15,20 % vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,62	6,07 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Las uvas despalladas fueron encubadas en vasijas con epoxi. Luego de una maceración previa de 24 hs. se siembra con levaduras seleccionadas especialmente elegidas para el estilo del vino. Con 3 remontajes tradicionales por día y a temperaturas que no superen los 28°C, la fermentación se produce en 7 días. Posteriormente, se realiza una post fermentación de 17 días con orujos sumergidos.

CRIANZA

Criado 12 meses en barricas de 225 lts y 500 lts. de roble francés y un 20% de roble americano. Dos meses de estabilización en tanques antes del embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre de 2021.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2023 a 2026.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo de tintes púrpura, delicado, brillante de mediana intensidad.

AROMAS

Se destaca la frutilla madura, las notas de cassis, mermelada de ciruela, abriéndose luego de un momento hacia las notas especiadas y ahumadas donde se aprecia la buena integración de la madera fruto de la guarda en roble.

BOCA

Con una entrada sedosa y buena riqueza, se percibe luego con complejos sabores de frutos confitados como frutilla, ciruela, frambuesa, acompañados de sabores especiados y ahumados.

FINAL

Se muestra largo, de una fresca y vivaz acidez y la sensación de unos taninos bien presentes acompañados de un dejo mineral. Asombrosa complejidad.

AÑADA

2020: la brotación en octubre se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).

ACOMPANAMIENTO

Ideal para acompañar risotto, costillas de cerdo, quesos maduros, pizzas, ravioles, ñoquis. Acompaña bien el pollo, el consomé, las lentejas y los champiñones.

