

MERLOT RESERVA 2021

CEPAJE

100 % Merlot.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

900 cajas.

ALCOHOL

14,40 % vol

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,80 gr./lt. 3,40 6,30 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Las uvas despalilladas 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

Agosto de 2022.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2024 a 2027.



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.



MENDOZA·ARGENTINA

AÑADA

La añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías pero, finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).

ACOMPAÑAMIENTO

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

