

MERLOT RESERVA 2024

CEPAJE

94 % Merlot, 6 % Malbec.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

800 cajas.

ALCOHOL

13,90 % vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,40	5,77 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 roble francés y estabilización en tanques durante 3 meses antes del embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero 2026.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2027 a 2030.



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 sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices. (*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).

ACOMPAÑAMIENTO

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

