



MENDOZA·ARGENTINA

MERLOT RESERVA 2017



CEPAJE

94% Merlot - 6% Malbec.

ORIGEN

Viñedo propio de Rama Caída, San Rafael. Espaldero, 3788 pies por hectárea, implantado en 1998. Cosecha manual a partir del 23 de marzo.

PRODUCCIÓN

500 cajas.

ALCOHOL

13,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

1,91 gr./lt.

PH

3,34

ACIDEZ

6,15 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 16 meses en barricas de 225 lts y 500 lts. de roble francés y un 20% de roble americano. Luego se realiza el corte y estabilización antes del embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO

29 de noviembre de 2018.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser consumido inmediatamente o guardado en cava por 7 años.

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

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

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.

