



MENDOZA·ARGENTINA

## MERLOT 2019

### CEPAJE

100% Merlot.

### ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Viñedo implantado en 1998. Conducción en espaldero con un marco de plantación de 3870 pies por ha. y sistema de poda en cordón con pitones.

### PRODUCCIÓN

5100 cajas.

### ALCOHOL

14,60 % vol

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt.      3,61      5,25 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

Encubado en vasijas de cemento con epoxi, siembra de levaduras naturales y remontajes clásicos con control de temperatura que no supere los 28° C durante 8 días.

### CRIANZA

18 meses en vasijas con epoxi.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero de 2021.

### POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 48 meses de embotellado.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo cereza, tintes púrpura.

### AROMAS

Se destaca la frutilla madura y dejos de cassis y mermelada de ciruela.

### BOCA

Su mediana estructura, suavidad de taninos, fresca acidez hacen de este vino un producto suave y equilibrado.

### FINAL

Retrogusto algo dulce debido a los taninos amables. Fruta. Las uvas maduraron perfectamente en un verano cálido, lo que le aporta ese equilibrio final.

### AÑADA

La añada 2019 se presentó sin lluvias, muy calurosa hasta la segunda quincena de marzo. El comienzo del otoño fue muy estable, las temperaturas máximas descendieron, la amplitud térmica fue ideal para tener una madurez lenta y adecuada. Esta añada dio como resultado alcoholes bastante elevados y buen equilibrio de acidez.

### CONSUMIR

16° C