



MENDOZA·ARGENTINA

## MERLOT 2021 PARCELA ÚNICA

### 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

1000 cajas.

### ALCOHOL

14,10 % vol

### AZÚGAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt.                      3,80                      5,40 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

Octubre 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 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

16° C