

MERLOT 2025 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

1100 cajas.

ALCOHOL

12,50 % vol

AZÚCAR RESIDUAL

-1,8 gr./lt.

PH

3,40

ACIDEZ

5,85 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 2025.

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 vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

CONSUMIR

16° C