



## 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 | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt. 3,40 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 28º 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.

### ANADA

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

16º C