

JEAN RIVIER

Merlot 2016



CEPAJE

100% Merlot.

ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.
Viñedo implantado en 1998. Conducción en espaldero.

PRODUCCIÓN

5100 cajas.

ALCOHOL

13,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,56 gr./lt.

PH

3,72

ACIDEZ

5,17 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.
Posterior maloláctica en tanques en cava.

CRIANZA

18 meses en vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

25 de agosto de 2017.

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 dejes 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

2016

CONSUMIR

16 °C (fresco).

