

SELECT

MERLOT

VARIETAL | 100 % Merlot

COSECHA | 2022

APELACIÓN | Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Edad | Desde 15 a 30 años **Rendimiento** | 11 tns/ha (4.5 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación (levaduras seleccionadas) | 7 días a 25 ° C (72° F)

Maceración | 10 días a 22 ° C (72° F)

Fermentación Maloláctica 100 % natural

CRianza

Oak Barrel | El 50% del vino es añejado en barriles de roble francés de segundo uso durante 3 meses; y el otro 50% en casijas de concreto.

Botella | Este vino es clarificado y filtrado previamente al embotellado

NOTAS DE CATA

De un intenso color rojo rubí. Aromas complejos de frutos rojos maduros, cerezas silvestres y frambuesas. Aterciopelado, con taninos dulces y final fino.

CAPACIDAD DE GUARDA | Hasta 5 años

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol: 14,30%

PH: 3.56

Total Acidity: 6.00

Reductive Sugar: 2.34

MENDOZA - ARGENTINA

