
MERLOT

VARIEDAD DE UVA:

- MERLOT

VINIFICACIÓN:

- NUESTRO PROCESO DE VENDIMIA Y SELECCIÓN SE HACEN DE MANERA MANUAL RESPETANDO LA CALIDAD DE LA UVA, DESPALILLAMOS Y ESTRUJAMOS EL FRUTO PARA POSTERIORMENTE HACER UNA MACERACIÓN EN FRÍO Y FERMENTA UNA PARTE EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS Y UNA PARTE EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, A UNA TEMPERATURA CONTROLADA PROMEDIO DE 18 Y 21 °C DURANTE 20 A 25 DÍAS, COLOCAMOS NUESTRO VINO EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 12 MESES, TERMINADO EL PROCESO DE CRIANZA EN BARRICA, EMBOTELLAMOS, DEJANDO 12 MESES EN CAVA ANTES DE SALIR AL MERCADO.

NOTA DE CATA:

- VISTA: VINO BRILLANTE, COLOR ROJO GRANATE CON UNA DENSIDAD APARENTE MEDIA ALTA Y UNA CAPA DE COLOR ALTA.
- OLFATO: CARÁCTER AFRUTADO Y ESPECIADO, NOTAS DE CIRUELA, REGALIZ, CANELA Y CLAVO.
- GUSTO: VINO CON UN ATAQUE AMPLIO EN EL PALADAR, CON UNA PERMANENCIA ALTA EN BOCA Y UN TANINO ATERCIOPELADO.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

- 15° - 17 °C

