



MENDOZA·ARGENTINA

MERLOT RESERVA 2022

CEPAJE

94 % Merlot, 6 % Malbec.

ORIGEN

Viñedo propio de Rama Caída, San Rafael. Espaldero, 3788 pies por hectárea, implantado en 1998.

PRODUCCIÓN

900 cajas.

ALCOHOL

15,00 % vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1.80 gr./lt.	3,75	6,75 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Las uvas despalladas fueron encubadas en vasijas con epoxi. Luego de una maceración previa de 24 hs. se siembra con levaduras seleccionadas especialmente elegidas para el estilo del vino. Con 3 remontajes tradicionales por día y a temperaturas que no superen los 28°C, la fermentación se produce en 7 días. Posteriormente, se realiza una post fermentación de 17 días con orujos sumergidos.

CRIANZA

Criado 12 meses en barricas de 225 lts y 500 lts. de roble francés y un 20% de roble americano. Dos meses de estabilización en tanques antes del embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO

Julio 2023.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2025 a 2028.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo de tintes púrpura, delicado, brillante de mediana intensidad.

AROMAS

Se destaca la frutilla madura, las notas de cassis, mermelada de ciruela, abriéndose luego de un momento hacia las notas especiadas y ahumadas donde se aprecia la buena integración de la madera fruto de la guarda en roble.

BOCA

Con una entrada sedosa y buena riqueza, se percibe luego con complejos sabores de frutos confitados como frutilla, ciruela, frambuesa, acompañados de sabores especiados y ahumados.

FINAL

Se muestra largo, de una fresca y vivaz acidez y la sensación de unos taninos bien presentes acompañados de un dejo mineral. Asombrosa complejidad.

AÑADA

La vendimia 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de 2022 ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada fue: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).

ACOMPañAMIENTO

Ideal para acompañar risotto, costillas de cerdo, quesos maduros, pizzas, raviolos, ñoquis.
Acompaña bien el pollo, el consomé, las lentejas y los champiñones.

