

MERLOT RESERVA 2019

CEPAJE

100 % Merlot.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

720 cajas.

ALCOHOL

14,70 % vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,88 gr./lt.

PH

3,6

ACIDEZ

5,55 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Las uvas despalilladas 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

2 de junio de 2020.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2022 a 2026.



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 añada 2019 se presentó sin lluvias, muy calurosa hasta la segunda quincena de marzo. El comienzo del otoño fue muy estable, las temperaturas máximas descendieron, la amplitud térmica fue ideal para tener una madurez lenta y adecuada. Esta añada dio como resultado alcoholes bastante elevados y buen equilibrio de acidez.

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.

