



## Merlot 2014



### CEPAJE

100% Merlot.

### ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

4200 cajas.

### ALCOHOL

13,60 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

1,87 gr./lt. 3,62 4,80 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

En vasijas con epoxi.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2016.

### GUARDA

Consumir dentro de los 48 meses de embotellado.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo cereza, tintes púrpura.

### AROMAS

Se destaca la frutilla madura y dejos 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

2014

### CONSUMIR

16 °C (fresco).