



**VARIEDAD:**

100% Merlot

**ORIGEN:**

En nuestro Merlot hemos hecho una selección de los mejores viñedos, privilegiando lo orígenes que nos dan al carácter frutal y la elegancia de los taninos.

**CLIMA:**

La temporada 2012 se caracterizó por sus temperaturas medias más altas al final de la madurez, que llevo a tener uvas con un marcado carácter frutal.

**COSECHA:**

Manual y mecánica.

**VINIFICACION:**

Durante la vinificación se favoreció la extracción de aromas frutales y de taninos suaves. La fermentación se realizó en estanques de bajo volumen y no hubo maceración post fermentativa

**ANALISIS:**

A°: 13.7 %  
TA: 4.57 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.63  
RS: 2.1 g/L

**NOTAS DE CATA:**

Vino muy intenso y frutal, en el que se combinan los aromas a frutos rojos maduros con elegantes notas especiadas, que nos entregan un vino con mucho carácter. Al paladar es un vino concentrado, y con una grata suavidad y persistencia final.

*Sugerencias de Servicio: Servir entre 17 a 19°C con pastas o pizzas, también jamón serrano y quesos suaves.*