



**Variedad:** 100% Merlot

**Origen:** En nuestro Merlot hemos hecho una selección de nuestros mejores viñedos, privilegiando lo orígenes que nos aportan el carácter frutal y la elegancia de los taninos.

**Clima:** La temporada 2013 se caracterizó por ser fría de lo normal, la madurez llegó lentamente, con una mejor acidez natural y mayor frescura aromática.

**Cosecha:** Manual y mecánica.

**Vinificación:** 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.

**Análisis:**

Alcohol: 14,2%

Acidez total: 5,1 g/L

pH: 3,62

Azúcar residual: 2,3 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, entregándonos un vino de mucho carácter. Al paladar es concentrado y con una grata suavidad y persistencia final.

**SUGERENCIAS DE SERVICIO:** Servir entre 17 y 19°C con pastas o pizzas. También con jamón serrano y quesos suaves .