



MENDOZA·ARGENTINA

## MERLOT 2018

### CEPAJE

100% Merlot.

### ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Viñedo implantado en 1998. Conducción en espaldero con un marco de plantación de 3870 pies por ha. y sistema de poda en cordón con pitones.

### PRODUCCIÓN

5100 cajas.

### ALCOHOL

14,90 % vol

### AZÚCAR RESIDUAL

-1,8 gr./lt.

### PH

3,54

### ACIDEZ

5,55 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.

### CRIANZA

18 meses en vasijas con epoxi.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero de 2019.

### POTENCIAL DE 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

La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez.

### CONSUMIR

16° C