

PRIMOGENITO MERLOT



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,3%

Acidez: 5,2 g/l

Azúcar Residual: 2,2 g/l

PH: 3,65 g/l

Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.

Cosecha: Manual.

ELABORACIÓN

Maceración pre – fermentativa en frío a 10°C durante 2 días.

Período de maceración: 12 días.

Fermentación con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada.

Fermentación maloláctica en tanques de concreto a temperatura controlada.

CONTACTO CON ROBLE: 12 meses en barricas de roble francés de primero y segundo uso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 8 a 10 años.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí con matices violetas, muy profundo y brillantes. Nariz especiada, con notas de pimienta negra, provenientes de su paso por roble, subrayando la fruta. Mineral y complejo, presenta notas de fruta negra como el cassis y maqui. En boca es franco con suaves notas de hongos de pino que le aportan mayor complejidad.

Es un vino de taninos dulces y finos, amplio paladar y largo recuerdo en boca.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

