

PRIMOGENITO MERLOT

Sangre Azul



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,2%

Acidez: 5,25 g/l

Azúcar Residual: 2,8 g/l

PH: 3,65 g/l

Rendimiento del viñedo: 60 qq/ha.

ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos y granos

Maceración en frío prefermentativa a 10° C durante 2 días aproximadamente.

Fermentación en barrica de roble Francés de primer uso, usando levaduras indígenas.

20 % Maceración carbónica.

CONTACTO CON ROBLE: 20 meses en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 10 a 12 años.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de gran intensidad, con reflejos violetas y brillantes. Gran expresividad de fruta en la nariz, con predominio de frutos negros y azules tales como sauco, casis y arándanos, con presencia de higos y ciruelas maduras. Notas especiadas de pimienta negra y regaliz, aportan complejidad a este Merlot y se combinan con aromas de vainilla y tabaco entregados durante su larga crianza en roble. Vino elegante y balanceado, de ataque suave, amplio paladar y fresca acidez, con taninos redondos y persistentes. Acompañarlo con carnes rojas asadas, con curry de pollo o cous cous de cordero no muy especiados, con vegetales grillados a las brasas.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

