

san huberto
reserva

RESERVA MERLOT

Varietal: Merlot 100%

Ubicación del viñedo: Valle de Aminga, La Rioja, Argentina

Tipo de plantación: Espaldero alto

Altura del viñedo: 1450 Metros SNM

Tipo de riego: Por goteo

Cosecha: Manual

Alcohol: 13.5 %

Azúcar residual: < 3,00 g/l

pH: 3,7

Acidez: 5,05 g/l

Extracto seco: 28,00 g/l

Presentación: 750 ml

Temperatura de consumo: 16/18°C

SUGERENCIAS Y MARIDAJE

Ensaladas con quesos azules y o intensos. Comidas con salsas de setas y hongos. Hamburguesas y pollos empanados.

METODO DE ELABORACION: Tradicional

La fermentación se realiza durante 7 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 21/26°C. El proceso de macerado, con sus hollejos, dura entre 20/30 días. El vino se vuelve a trasvasar para continuar con la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 18°C.

Crianza en barricas: 12 meses en roble Francés.

Crianza en botellas: 6 meses

Capacidad de guarda: 3 años

NOTAS DE CATA

Vino de color rubí muy intenso. Se caracteriza por su finura y suavidad, es carnoso y de baja acidez. En nariz, presenta aromas frutos rojos (frutillas y cerezas) y uvas bien maduras. En paladar, los sabores se perciben fieles a los aromas, con toques de higo, tabaco, cuero y violetas; provenientes de su contacto con la madera. De suaves taninos y baja acidez.

