



Com o passar dos anos, até que as nossas vinhas mais jovens produzam uvas com nobreza suficiente para se qualificarem como os nossos vinhos ícone, utilizamos estas uvas para produzir a nossa gama Varietal. Com o nosso Merlot propomos-nos descobrir os aromas e as expressões mais puras desta emblemática casta bordalesa. Produzimos com o mesmo processo e atenção da nossa Coleção.



Dados Técnicos

100% Merlot
Localização: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.
Alcool: 14,1%
Acidez: 5,10 g/L
açúcar residual: 1,8 g/L
pH: 3,85
Extracto Seco: 28,80 g/L
Produção: 7.300 Botellas.

Características da safra

Um inverno seco e frio intenso na primavera com vários episódios de geadas primaveris geraram uma brotação bastante heterogênea. O bom tempo chega no final da primavera e início do verão. O desbaste dos rebentos é adaptado em função das cabeças perdidas devido às geadas e graças ao bom tempo o enquadramento é bom e a vinha consegue acomodar-se e equilibrar-se o que nos permitiu esperar uma colheita de qualidade e rendimentos quase normais. Muitas chuvas em Fevereiro e no início de Março incharam as uvas e finalmente recuperaram o seu rendimento. O regresso do sol a partir de meados de Março fez-nos adiar a vindima, esperar que cada quadro atingisse a sua maturidade fenólica e prosseguir com calma para a vindima que terminou no dia 23 de Abril. No final conseguimos um rendimento normal com uvas sãs, de concentração média, maduras e equilibradas.

Vinhas

Área total: 65 hectares.
Área em produção: 55 hectares.
Altitude: 1000 metros acima do nível do mar.
Densidade de plantio: 5.500 plantas por hectare em espaldeira.
Rendimento: 7.000 kg por hectare.
Colheita: Manual em caixas de 12 kg.

Vinificação

Depois de cheios os tanques, as uvas passam por uma maceração a frio antes da fermentação alcoólica. É realizado em tanques de aço inoxidável a uma temperatura máxima de 26°C e dura de 7 a 10 dias.
Fermentação malolática: 100%
Envelhecimento: 60% em barricas de carvalho francês durante 11 meses.

Nota de degustação

Visão: Intensidade média. Atraente cor vermelho rubi.

Aroma: Intenso, complexo. Frutos vermelhos, compota e ligeiras notas minerais com especiarias.

Boca: Boa entrada. Repita frutas vermelhas, geléia. Final fresco e longo. Merlot muito bom.