HERMANIDAD MERLOT



VARIEDADES

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

COSECHA

2022

FECHA DE COSECHA

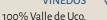
Viñedo de La Consulta cosechado el 15 de marzo; Los Árboles, 16 de marzo. **ALCOHOL**

15% vol

ACIDEZ / PH

6,20 g/l; 3,6

VIÑEDOS



CRIANZA

12 meses en barriles de 225 litros de roble francés y americano, nuevos y de segundo uso.

SUELOS -



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color intenso, casi negruzco. En nariz se expresan aromas a frutas rojas maduras, acompañadas de notas de higos secos, castañas tostadas y especias dulces como la pimienta de Jamaica. En boca se muestra con gran estructura y volumen, de textura envolvente y final redondo, donde reaparecen sutiles matices especiados que prolongan su complejidad.

con presencia de canto rodados en subsuelo. Los Árboles, suelo franco-areno-limoso, con gran presencia de piedra fragmentada y piedra bola conglomerada.

La Consulta, suelos de profundidad media, textura franco limosa,

60% La Consulta - San Carlos; 40% Los Árboles - Tunuyán.

FERMENTACIÓN



Maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentado en vasijas de concreto de diez mil kilos de capacidad. Máxima temperatura de fermentación 27°C. Maceración total 18 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica parcial.

FALASCO