



PILLO MERLOT COFERMENTADO

Variedad

MERLOT 90%
ASPIRANT BOUCHET 10%

Viñedo

Ubicación: Junin, Mendoza.
Suelo: Franco arenoso de origen aluvional.
Producción: 80 qq/ha

Elaboración

Cosecha: Recolección manual durante la segunda quincena de febrero. En bodega se utiliza cinta de selección para clasificación de los racimos previo al proceso de molienda.
Proceso: Maceración en frío por 3 días. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 15 días con 2 delestages diarios. Fermentación maloláctica controlada. Crianza en duelas de roble francés de primer uso durante 6 meses.

Estabilización

Es un vino sin estabilización y con una leve filtración para preservar sus cualidades naturales. Puede contener depósitos en el fondo.

Edición Limitada

Partidas únicas de 4.500 botellas.

Análisis

Alcohol: 13,5 %
Acidez Total: 5,50 g/l
PH: 3,65
Azúcar residual: 2,12 g/l

Notas de cata

Intenso color rojo oscuro. Notas especiadas combinadas con frutos negros. En boca tiene gran presencia de taninos sedosos y untuosos, de muy buena acidez y frescura. Ideal para acompañar pastas con salsa roja y diferentes platos a base de carnes.