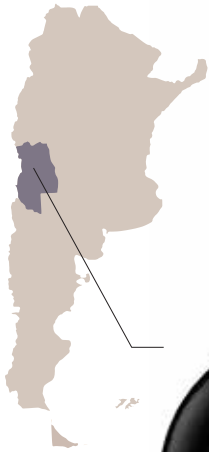




SIETE FINCAS  
WINES & VINEYARDS

## SIETE FINCAS MERLOT 2018



VARIEDAD 100% Merlot 🍇 COSECHA 2018

**VIÑEDOS** Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

**ALTURA DEL VIÑEDO** 1100 msnm

**CLIMA** Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

**REPORTE DE COSECHA** Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

**FECHA DE COSECHA** 22/03/2018 – 25/03/2018

**EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS** 24 años

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** Espaldero bajo

**SUELO** De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

**RENDIMIENTO HECTÁREA** 100 qq/ha

**RECOLECCIÓN** Cosecha manual en bins de 400 kg

**VINIFICACIÓN** Clásica en tanques de acero inoxidable

**FERMENTACIÓN** 3 días de maceración en frío y 21 días a 24°-26° C

**CRIANZA** 6 meses en barrica de roble francés

**ESTIBA EN BOTELLA** 6 meses

🍇 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

**ALCOHOL** 14,2% v/v

**AZÚCAR RESIDUAL** 1,96 grs/l

**PH** 3,7

**ACIDEZ TOTAL** 5,18 grs/l

**CORCHO** Compuesto DIAM

**GUARDA** 5 años

**PRESENTACIÓN** Caja 6 y/o 12 x 750 ml

**PRODUCCIÓN** 15.000 botellas



### NOTAS DE CATA

**VISTA** *Color Rojo Violáceo; aterciopelado, vivaz y limpio.*

**NARIZ** *Notas de frutos rojos, pimienta roja, eucalipto y violetas.*

**BOCA** *Es seductor y de buena estructura; especiado, fresco y de taninos amables.*



### MARIDAJE

Ideal para acompañar con cerdo asado, cazuela de mariscos y arroz con pollo. Se aconseja servir a 18°C

