

SECRETO

MERLOT 2021



VARIEDAD 100% Merlot 🍷 **COSECHA** 2021

VIÑEDOS Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA 1000 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 13/03/2021

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 16 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

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

RENDIMIENTO HECTÁREA 100–120 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 12 meses en barrica de roble francés

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14,2 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,86 grs/l

PH 3,7

ACIDEZ TOTAL 5,56 grs/l

CORCHO Corcho DIAM 3

GUARDA 6 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 3.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Color rojo rubí intenso

NARIZ Agradable aroma a cassis, pimienta verde y frambuesa madura

BOCA En boca es seductor, con buena estructura, notas especiadas y taninos amables, con un final elegante.



MARIDAJE

Maridaje perfecto para carnes a la parrilla, guisos de mariscos y risotto. Se aconseja servir entre 16°–18° C

