



CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

ALMA TERROIR

MERLOT

El Merlot es una variedad que en nuestros viñedos muestra características únicas. Desde el viñedo, nos cautiva con una evolución en la maduración de las uvas verdaderamente increíble. Comenzamos con aromas a pimienta (morrón) y en la misma parcela obtenemos aromas a frutos rojos, como la cereza. Este gran secreto de nuestro terroir nos permite crear un vino con notas de cereza, casis, pimienta especiada, mineralidad y los matices aportados por la crianza en barricas de roble francés durante 10 meses, logrando un equilibrio perfecto

Viñedo

Peñarol Viejo

Composición

• Merlot 100%.

Descripción

- COSECHA: manual.
- ALCOHOL: 13,4 % vol.
- AZÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/l
- VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa fría, fermentación con levaduras y microorganismos seleccionados, maceración post fermentativa.

Notas de Cata

Este vino, de color rubí con tonos violáceos, presenta una densidad muy buena que se refleja en una lágrima en la copa, lograda gracias a nuestros sistemas de vinificación. En nariz, se perciben aromas a frutos rojos como la cereza, casis, chocolate, pimienta (morrón) y notas de especias, características fundamentales de este cultivar. Este excelente varietal posee matices minerales que, desde la degustación, nos transportan al viñedo. Su gran potencial polifenólico se refleja en taninos y antocianinas suaves y equilibrados, que, en la cata, encuentran un equilibrio perfecto con la acidez. Se aprecian notas a frutos maduros, todo ello en armonía con los matices aportados por el roble. En boca, es largo y persistente, con una expresión de sus aromas frutales excepcional.

