



CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

ALMA TERROIR

MERLOT

O Merlot é uma variedade que, em nossos vinhedos, apresenta características únicas. Desde o vinhedo, nos cativa com uma evolução na maturação das uvas verdadeiramente incrível. Começamos com aromas de pimentão e, na mesma parcela, obtemos aromas de frutos vermelhos, como a cereja. Este grande segredo do nosso terroir nos permite criar um vinho com notas de cereja, cassis, pimentão especiado, mineralidade e os matizes aportados pela criação em barricas de carvalho francês durante 10 meses, alcançando um equilíbrio perfeito.

Vinhedo

Peñarol Viejo

Composição

• Merlot 100%.

Descrição

- COLHEITA: Manual.
- TEOR ALCOÓLICO: 3,4% vol.
- AÇÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/l
- VINIFICAÇÃO: Maceração pré-fermentativa a frio, fermentação com leveduras e microrganismos selecionados, maceração pós-fermentativa.

Notas de Degustação

Este vinho, de cor rubi com tons violáceos, apresenta uma densidade muito boa, refletida em uma lágrima na taça, lograda graças aos nossos sistemas de vinificação. No nariz, percebem-se aromas de frutos vermelhos, como cereja, cassis, chocolate, pimentão e notas de especiarias, características fundamentais deste cultivar. Este excelente varietal possui matizes minerais que, desde a degustação, nos transportam ao vinhedo. Seu grande potencial polifenólico se reflete em taninos e antocianinas suaves e equilibrados, que, na prova, encontram um equilíbrio perfeito com a acidez. Notam-se notas de frutos maduros, tudo em harmonia com os matizes aportados pelo carvalho. Na boca, é longo e persistente, com uma expressão de seus aromas frutados excepcional.

