

CATALPA MERLOT



CEPAJE

100% Merlot

Origen: Finca Atamisque (San José, Tupungato, Provincia de Mendoza)

Grado alcohólico: 14,50%/vol

Acidez: 5,7 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 70 qq/ha - 7000 kg/ha

Cosecha: Abril; manual y en cajas de 18 kgs

ELABORACIÓN

Selección: Doble cinta (racimos / bayas)

Flujo/ Encubado: Por gravedad (sin utilización de bombas)

Maceración fría: 5 días a 7°C

Fermentación: 25 días en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (entre 25 y 28°C).

Maceración postfermentativa: 10 días en contacto con los orujos (sombrero)

Maceración maloláctica: Natural y completa.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés (50%), y en tanques de acero inoxidable (50%).

Guarda potencial: 8 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Rojo intenso, brillante.

Nariz: Cassis, trufas. La crianza en barrica aporta elegancia y complejidad, con notas de vainilla y caramelo.

Boca: Sedoso, de taninos amables, delicado y largo final en boca.