



NOTAS DE CATA

De tonalidades rojizas, con profundidad e intensidad, presenta un espectro muy amplio de aromas, primero aparece la fruta roja, luego notas herbales, hoja de tomate y especias. En boca presenta entrada consistente, con un centro de boca envolvente, mucha sucrosidad y tanino medio alto, retrogusto persistente.

COLECCIÓN Merlot

2021

COLECCIÓN Merlot

2021

UBICACIÓN DEL VIÑEDO
PLANTAS POR HECTÁREA
ALTURA DEL VIÑEDO

Valle de Uco, Mendoza.
5.500 mts. (alta densidad)
1.050 mts. sobre el nivel del mar.

SUELO

Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.

CLIMA

Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año).

COSECHA
ELABORACIÓN

Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
Enfriamos la uva para favorecer maceraciones pre fermentativas en frío con hielo seco durante 7 días, fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 y 28°C, maceración post fermentativa entre 15 y 20 días. Tiempo total de maceración: 30 y 35 días.

CRIANZA

18 meses en barrica de roble francés de primer uso.

ESTIBA

12 meses de reposo en botella bajo temperatura y humedad controladas.

ALC. VOL.

Estándar (750 ml)

AZ

14,70 % Vol.
2,75 g/l

AC

5,78 g/l

PH

3,75

ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

