



ANTUCURA
WINE WORLD

Colección
2022

MERLOT



UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	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	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	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	14,50% Vol.
AC	2,69 g/l
PH	4,62 g/l
	3,69

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

2022

MERLOT