



ANTUCURA

WINE WORLD

SINGLE VINEYARD Merlot

2023



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

PLANTAS POR HECTÁREA

ALTURA DEL VIÑEDO

SUELO

CLIMA

COSECHA

ELABORACIÓN

CRIANZA

PRESENTACIÓN

ALC. VOL.

AZ

AC

PH

Valle de Uco. Mendoza

5.500 (alta densidad)

1.050 mts. sobre el nivel del mar.

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

Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)

Manual, en cajas plásticas de 18 kg.

Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28 C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.

12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.

Estándar (750 ml)

14,54 % Vol.

2,90 g/l

6,30 g/l

3,53

Nuestro Merlot, seleccionado específicamente de la parcela única llamada "Maita", con predominancia de un suelo pedregoso, presenta un espectro de aromas muy amplio, donde al inicio se percibe la fruta roja, luego notas florales y al final notas especiadas, en boca tiene una entrada agradable, con un finallargo y persistente. El Roble francés termina de darle la complejidad que buscamos logrando un vino completo y equilibrado.

SINGLE VINEYARD
Merlot