



## CABERNET MERLOT

Variedades: Cabernet 50% & Merlot 50%

Kilogramos por hectárea: 10,000

Hectolitros por hectárea: 60-65

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

### METODO DE ELABORACION:

- ~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente
- ~ Elaboración del Cabernet y Merlot por separado
- ~ Corta maceración fría previo a la fermentación
- ~ Maceración total de 10 días
- ~ Fermentación con levaduras seleccionadas entre 22°C y 24°C.
- ~ Decisión del corte por degustación y balance de las características de cada varietal

### NOTAS DEL ENOLOGO:

Un corte equilibrado que se logra gracias a las mejores virtudes de cada variedad. La elaboración traduce esas características en un vino elegante con las notas del Cabernet en su máxima expresión y la untuosidad, sedosidad y permanencia del Merlot.

Color: Nítido y pulido en rojo rubí.

Nariz: Se insinúa frutos y frescura, recordando jalea de membrillo, cereza, con algunas notas de aceituna negra.

Boca: Entrada fresca, evolucionando con un paso fluido sin astringencia.

Servicio: 18° C - 20° C.

Recomendación: Pastas con salsas a base de carne y tomates.