

ALPATACO

Merlot 2019

Fecha de cosecha	Última semana de Marzo
Composición varietal	100% Merlot
Rendimiento	10.400 Kg / hectárea. - 4,2 ton / acre.
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas.
Tiempo de maceración	Dos días en frío con CO2, luego diez días de fermentación y posteriormente siete días de maceración a baja temperatura.
Fermentación maloláctica	100% en tanques de acero inoxidable (espontánea).
Crianza	La totalidad del vino ha permanecido en tanques de acero inoxidable, poniéndose en suspensión sus finas lías hasta su estabilización y corte final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14 % VOL
Acidez total	5,60 G/L
Ph	3,54
Azúcar residual	3.55 G/L
Producción	5.000 Cajas x 12 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo violáceo intenso que denota su juventud. En nariz es complejo donde se combinan aromas de frutos rojos, anís, levemente especiado y sutiles notas de menta. Su paso por roble aportó un toque de vainilla que lo hace muy elegante. En boca es frutal, de buena acidez, agradables taninos y buen final.
Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER

