



RENACER MERLOT ROSÉ 2022

Composición varietal

Merlot.

Uvas

Gualtallary, Valle de Uco (1300 m.s.n.m -
Suelos calcáreos)

Viñedos

20 años de antigüedad.

Cosecha

Manual en cajas de plástico de 17 kg.

Selección

Manual de racimos.

Maceración

Prensado directo de racimos enteros.

Fermentación alcohólica

Con levaduras seleccionadas durante 30 días en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada entre 12° y 13°C.

Fermentación maloláctica

No.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13%

PH: 3.4

Acidez total: 5.1 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color rosa con tonos plateados. En nariz tiene un primer impacto de frutillas y cerezas. Hoja de tomate y fino perejil. En la boca es ácido y fresco. Con el pasar de los segundos el fondo de boca se vuelve algo mentolado.

