

STAPHYLE

PREMIUM

MERLOT

Composición del varietal 100% Merlot
Alcohol 14,4%

VIÑEDO

Ubicación Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Conducción Espaldero alto
Producción 70 quintales por hectárea
Riego por goteo
Edad 22 años

ELABORACIÓN

La vendimia fue realizada a fines de Marzo , en su punto óptimo de madurez polifenólica. Fermentación espontanea con levaduras indígenas, maceración total de 29 días con temperatura controlada entre 23° y 28°C.

GUARDA

Su guarda fue en barricas de roble 80% francés y 20% americano durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

De vista presenta un intenso color rojo carmín. En nariz se identifican frutos maduros y un elegante aroma especiado característico del merlot, se complementa con notas de vainilla cedidas por su guarda en barricas. En la boca es largo, con taninos dulces armónicos y amables.

Temperatura de servicio 16°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com