IRIS

WINE *of* MENDOZA
ARGENTINA

MERLOT

Composición del varietal	*100% Merlot*
Alcohol	*13,9 %*

VIÑEDO

Ubicación	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Conducción	Espaldero alto
Edad	30 años
Riego	A manto con agua de deshielo y refuerzo con sistema por goteo.

ELABORACIÓN

Fermentación Alcohólica tradicional a temperatura controlada entre 24°C y 25°C durante 25 días.
Fermentación maloláctica natural sin adición de bacterias lácticas a 16ºC.
Crianza mínima de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo brillante con tonos violáceos. En nariz se perfila fresco y joven. Su aroma herbáceo se complementa con notas de higos y setas. En boca es suave, envolvente sutilmente tánico, propiedades naturales que identifican al varietal.

Temperatura de servicio 15°C

BODEGAS STAPHYLE · MENDOZA ARGENTINA ·

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