



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

CLÁSICO MERLOT-SYRAH

"COLOR ROJO BRILLANTE Y SENSUALES AROMAS"

Nuestro clásico vino tinto, con predominio de uvas Merlot y Syrah, es un vino de paladar hondo y largo. Presenta un color rubí intenso y vivaz, con un aroma propio de los varietales. Ideal para acompañar los asados, pastas y guisos.

VIÑEDO

Ubicación: Villa Atuel, San Rafael, Mendoza
Conducción: Parral, poda en cordón con pitones.
Edad: Más 20 años
Cosecha: Manual en cajas de 20Kg
Fecha de cosecha: Primera semana de marzo: Merlot. Tercera semana de marzo: Syrah.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

5 días de fermentación con levaduras seleccionadas en contacto con sus hollejos, seguido de una fermentación maloláctica que se produce naturalmente, permaneciendo luego en botella durante un año al perfecto abrigo de las antiguas cavas de la bodega.

Despalillado: Sí
Maceración clásica: Sí, 5 días.
Temperatura de fermentación: 22 a 28° C.
Fermentación maloláctica: Sí
Permanencia en barricas: No
Permanencia en botella: 12 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol en vol.: 13.5%
Extracto seco g/L: 26.83
Azúcares reductores g/L.: 2.56
Acidez total en tart. g/L.: 5.10
Acidez vol. en acético g/L.: 0.51
pH: 3.59

GUÍA DE CATA

Rojo de media intensidad con tonos rubí, brillante, vivaz.
Aroma de buena intensidad, persistente, se manifiestan con nitidez los aromas de frutas rojas secas y aparecen leves nueces; armónico. En boca es dulce, suave, carnoso, complejo y especiado.
Es un vino para beberse luego del segundo año de su elaboración.

Temperatura ideal de servicio: 18 a 20° C

