



# GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

## MERLOT ROSÉ

**“UN VINO JOVEN, AROMÁTICO Y SENSUAL”**

100% MERLOT

*Vino con leve dulzor y con el paladar liviano que uno espera de un rosé.  
Ideal para beber bien frío, joven y disfrutar con mariscos dulces y postres.*

### VIÑEDO

**Ubicación:** Villa Atuel, San Rafael, Mendoza

**Conducción:** Parral con poda en cordón con pitones.

**Edad:** Más de 20 años

**Producción:** 10 Tn/ha.

**Cosecha:** Manual en cajas de 20 Kg.

**Fecha de cosecha:** 11 al 30 de Marzo

### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Tras una corta maceración sobre sus hollejos, es trasegado y fermentado a temperatura controlada de 16° C con levaduras seleccionadas, en tanques de acero inoxidable y descubado anticipadamente para obtener un remanente de azúcar natural el cual aporta la dulzura característica a este fino Merlot Rosé.

**Despalillado:** Sí

**Molienda:** Sí

**Maceración en frío:** 18 a 20 horas

**Desborre por frío:** Sí

**Estabilización:** Proteica con bentonita y Tartárica a -5° C

### ANÁLISIS QUÍMICO

**Alcohol en vol.:** 13.6%

**Extracto seco g/L:** 24.35

**Azúcares reductores g/L.:** 6.09

**Acidez total en tart. g/L.:** 5.29

**Acidez vol. en acético g/L.:** 0.35

**Anh. Sulf. Total mg/L:** 102

**pH:** 3.10

### GUÍA DE CATA

Rosado salmón con tonos violetas, brillante y muy atractivo; con una intensidad adecuada para su tipo.

Aroma notable, de muy buena intensidad.

Manifiesta sabor a frambuesas, tonos de pomelo rosado y un leve aroma a mermelada fresca de membrillo. Aromas muy agradables que invitan a beberlo. La entrada en boca es dulce-ácida y bien equilibrada. Fresco y joven, en él se repiten los aromas descubiertos en nariz, aún con mayor fuerza, dejando un final de boca fresco, ligero, dulce-ácido muy agradable.

Un vino para disfrutar como aperitivo o con comidas livianas, carnes blancas, pescados y quesos suaves.



**Temperatura ideal de servicio:** 8 a 12° C