



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

MERLOT

“DE COLOR ROJO RUBÍ CON TONOS VIOLETAS”

100% MERLOT

Delicado, se perciben frutas secas y un leve especiado. Se manifiesta el fumé de la madera bien combinado con el vino. Ideal para maridajes con carnes en todas sus formas de cocción, salsas y platos internacionales.

VIÑEDO

Ubicación: Finca “La Vasconia”, Villa Atuel, San Rafael, Mendoza
Conducción: Parral, poda en cordón con pitones.
Edad: Más de 60 años
Producción: 10 Tn/ha.
Cosecha: Manual en cajas de 20 Kg
Fecha de cosecha: Primeras semanas de marzo.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Despalillado: Sí
Maceración clásica: Sí
Temperatura de fermentación: 25 a 26° C.
Fermentación maloláctica: Sí
Permanencia en barricas: No
Permanencia en botella: 6 meses.
Estabilización: Proteica y Tartárica

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol en vol.: 13.30%
Extracto seco g/L: 28.00
Azúcares reductores g/L.: 2.21
Acidez total en tart. g/L.: 5.62
Acidez vol. en acético g/L.: 0.36
pH: 3.52

GUÍA DE CATA

Rojo de media intensidad, con tonos rubí, límpido, brillante.
Se perciben aromas de frutas rojas secas y pasas de uva. Especiado. Leve fumé y vainilla. En la boca la entrada es suave, frutal y armónica, se manifiestan las frutas rojas con buena intensidad y gustos propios de la variedad, taninos leves dulces, bien amalgamado con el leve gusto cedido por la barrica. Agradable y fácil de beber, bueno para maridaje con carnes rojas, y pastas.

Temperatura ideal de servicio: 18 a 20° C



www.goyenechea.com

Bodega: Calle pública s/n (5622) - Villa Atuel - Mendoza - Te: +54 2625 470 005 - Fax: +54 2625 470 181 - bodega@goyenechea.com
Casa Central: Alsina 1974 - Buenos Aires - Argentina - C.P.: C1090AAD - Tel.: 54 11 4952-0269 - Fax: 54 11 4954-3997 - info@goyenechea.com