

contador de estrellas

MERLOT

ORIGEN	Chacayes
COMPOSICIÓN	100% Merlot
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos aluvionales, limosos con cantos rodados rugosos cubiertos de Carbonato de Calcio en los estratos inferiores.
ALTITUD	1250 msnm.
PLANTACIÓN	Espaldero alto con 4000 plantas /hectárea
PRODUCCIÓN	45 qq/hectárea.
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 225 y 500 litros.
CRianza	12-14 meses en barriles de Roble Francés de 225 y 500 litros.
ALCOHOL	14,10%.
ACIDEZ TOTAL	7,1 g/L.

