



MERLOT

Vino tinto SO

Denominación de Origen Alella (DO Alella)

Añada 2021

- Variedades: Merlot (100%)
- Tipo de vino: Tinto
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg de capacidad. Uva desraspada, aplastada y encubada en depósito de acero inoxidable. Maceración-fermentación a 24°C durante 14 días mediante remontajes diarios del sombrero para extraer materias colorante y polifenólicas. Posterior sangrado y prensado de las pastas. Clarificación y filtración previas al embotellado.

Nota de Cata

El vino tinto joven con cuerpo que nos combinará con tablas de quesos semi curados y cremosos, brasa de carnes y parrilladas de verduras.

- **Vista:** Vino tinto de color granada, de capa media y ribete grana, limpio y presencia de lágrima.
- **Olfato:** Buena intensidad aromática, fresco y punzante, aromas de fruta roja como las cerezas y fresas, grosella negra y saúco, aromas vegetales limpios y frescos, recuerdos de rama de frutas o palo de regaliz, sobre unos toques balsámicos y olivada.
- **Gusto:** En boca es de tanino presente y de sensación golosa, aporta un equilibrio sedoso en su paso en boca, de final persistente con un retrogusto ligeramente amargo y recuerdos vegetales y especiados frescos y agradables.