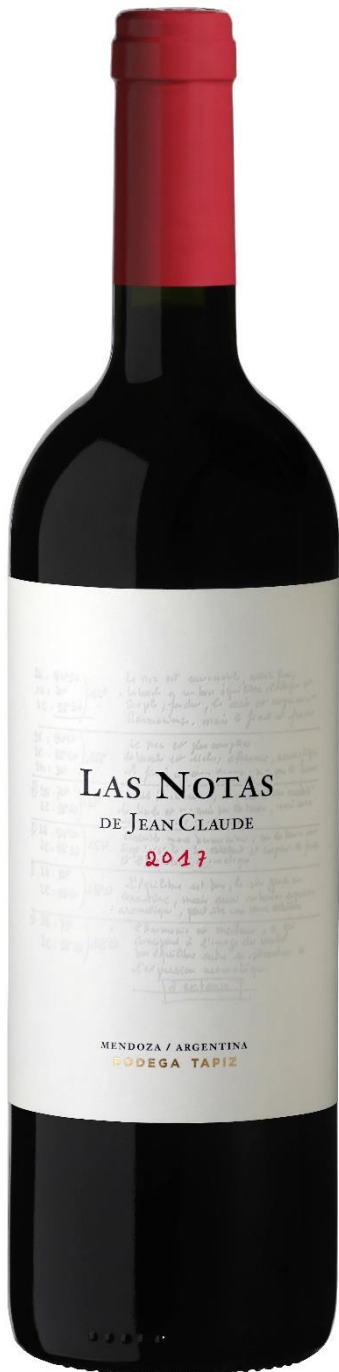




## LAS NOTAS DE JEAN CLAUDE MERLOT 2017



### **VARIEDADES**

74% Merlot  
16% Cabernet Franc  
8% Cabernet Sauvignon  
2 % Petit Verdot

### **ORIGEN**

Viñedo Único San Pablo, Valle de Uco, Mendoza

### **VIÑEDOS**

#### FINCA SAN PABLO

ALTITUD: 1350 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: Se caracteriza por noches frías, debido a la cercanía de la cordillera y la altitud, dando vinos de mucha intensidad en color, aroma y estructura, con destino a alta gama y larga guarda.

### **FERMENTACIÓN**

Fermentación Alcohólica en tanques de acero inoxidable, por 12 días aproximadamente, a 28 °C. Uso de levaduras seleccionadas.  
Fermentación maloláctica en un 100 %

### **CRIANZA**

11 meses en barricas de roble francés.

### **NOTAS DE CATA**

Este ejemplar expresa el máximo potencial de intensidad en nariz, fineza, elegancia y armonía, generado por nuestro terroir. En nariz se destacan notas de frutos rojos frescos, a frambuesas, cassis y trufas acompañados por delicadas notas especiadas. Su paso por roble aporta aromas a café y chocolate amalgamadas con las notas frutales típicas de este varietal de San Pablo. En boca es intenso, con taninos dulces y elegantes. Un final largo, difícil de olvidar. Un vino que representa el arte de la precisión desde el viñedo hasta la copa.

### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 14.20 %

Acidez 6.50 g/l

pH 3.53

Azúcar Residual 2.41 g/l