



R.J.VIÑEDOS



Joffré
e HIJAS

GRAN MERLOT

Composición Varietal: 100% Merlot

Año de Cosecha: 2.012

Vendimia: Cosecha Manual tercera y cuarta semana de Marzo.

Procedencia: Viñedos de Tunuyán y la Consulta, San Carlos (Valle de Uco). Altitud entre 1.020 y 1.100 m.s.n.m.

Clima: Semidesértico, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2.011/12 tuvo un invierno muy seco y una primavera con varios episodios de viento zonda generando menores rendimientos. El verano presentó condiciones estables permitiendo un estado sanitario y una madurez enológica óptima.

Rendimiento: Entre 6 y 10 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, desde 12 a 22 días de maceración total, dependiendo del viñedo.

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl (12.000 litros).

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Añejamiento: En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 50% del volumen por 10 a 11 meses, y vino en piletas 50%.

Notas de Degustación: Intenso color rojo rubí. Opulento en aromas de frutos rojos, especias como el pimienta morrón asado y la pimienta blanca, y notas minerales. Delicados matices de vainilla y tabaco rubio aportados por la guarda. En boca es fresco y carnoso, con taninos sedosos y un largo y elegante final.