



MERLOT

Variedades: Merlot 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

- ~ Previa a su cosecha se exige que la uva tenga madurez óptima
- ~ Selección en base a degustación de bayas y análisis de las semillas
- ~ Cosecha manual con pre-selección de racimos en el viñedo
- ~ Segunda selección minuciosa grano a grano en bodega
- ~ Maceración pre-fermentativa durante unos 4 días
- ~ Fermentación controlada entre 24 y 28° C
- ~ Maceración post-fermentativa
- ~ 30% del vino pasa por barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

Notas del Enólogo:

El Merlot se destaca como una de las variedades que se ha adaptado en forma excelente a los suelos uruguayos y con la cual Establecimiento Juanicó usa como indicador comparativo en el mundo.

Color: Color granate intenso con tonos de rubí

Nariz: Aroma que recuerda a cerezas, frambuesas y chocolate

Boca: Sabor a frutas, gran cuerpo con taninos aterciopelados y largo final.

Servicio: 16° C a 18° C.

Recomendación: Este vino es ideal para acompañar carnes y verduras salteadas al wok.