



Fabre & Montmayou

RESERVA MERLOT



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Luján de Cuyo, Mendoza

CÉPAGES

100 % Merlot

RENDEMENT

45 hl/ ha

Effeuillage et vendange en vert.

La vendange est réalisée manuellement.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 10°C - 12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26-28°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération entre 20 et 25 jours.

ÉLEVAGE

60 % du vin est élevé en chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe très intense de couleur cerise rouge. Les arômes sont une combinaison remarquable de baies sauvages, de vanille et de café. En bouche, le vin est complexe et velouté, fruité, avec une finale agréable. Parfait pour accompagner des viandes grillées, des pâtes et des fromages à pâte molle.

