



Fabre & Montmayou

RESERVA MERLOT



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza

UVAS

100 % Merlot

RENDIMIENTO

45 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre.

La vendimia se realiza manualmente.

FERMENTACIÓN

Una maceración en frío se realiza a 10°C - 12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26-28°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada entre 20 y 25 días.

CRIANZA

60 % del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza muy intenso. Los aromas son una notable combinación de bayas silvestres, vainilla y café. En boca el vino es aterciopelado y complejo, afrutado, con un final agradable. Perfecto para acompañar carnes a la parrilla, pastas y quesos blandos.

