



Fabre & Montmayou

GRAN RESERVA MERLOT



COSECHA 2022

VARIETAL 100% Merlot

REGIÓN Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

ELEVACIÓN 250 m.a.s.l

PARCELA Antigua parcela de bajo rendimiento, ubicada en la ribera norte del río Negro. Suelos limosos con algunos depósitos de arcilla.

TIPO DE COSECHA Manual

DATOS ANALÍTICOS ALCOHOL 14.5% AZÚCAR RESIDUAL 2.4 g/l
ACIDEZ 5.5 g/l

ELABORACIÓN Una maceración en frío se realiza a 10-12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26°C, con el fin de preservar la expresión óptima del terruño. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 28-30 días.

CRIANZA 100% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA Color rojo intenso. Aromas encantadores a frutos rojos con toques de vainilla y chocolate. Un vino fantástico con un final elegante y redondo.

MARIDAJE Ideal para acompañar carnes rojas, platos contundentes y quesos.



Fabre & Montmayou