



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% ACIDEZ 5.5 g/l	AZÚCAR RESIDUAL 2.4 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