



Fabre & Montmayou

## RESERVA MERLOT



COSECHA	2024
VARIETAL	100% Merlot
REGIÓN	Luján de Cuyo, Mendoza
ELEVACIÓN	1100 m.a.s.l
TIPO DE COSECHA	Manual
ELABORACIÓN	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.
MARIDAJE	Perfecto para acompañar carnes a la parrilla, pastas y quesos blandos.



Fabre & Montmayou