



INFINITUS

BODEGA Y VIÑEDOS

GRAN RESERVA MERLOT



| | |
|-----------------|---|
| 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 |
| 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. De aroma super intenso, con notas de frutos azules combinados con agradables notas a vainilla y caramelo. En boca resalta su rica textura, con taninos maduros, muy buen volumen y un final elegante y persistente. |
| MARIDAJE | Ideal para acompañar carnes rojas, platos contundentes y quesos. |

