



Fabre & Montmayou
PATAGONIA - ARGENTINA



PATAGONIA GRAN RESERVA MERLOT

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

EDAD DEL VIÑEDO

Más de 40 años

UVAS

100% Merlot

RENDIMIENTO

35 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg. Un doble sorteo se realiza antes de la elaboración del vino: primera selección de los racimos y grano por grano.

FERMENTACIÓN

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 28-30°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 30 días.

CRIANZA

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

NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro e intenso. El buqué es complejo con aromas de frutas silvestres como moras y fresas. La crianza en roble trae notas de vainilla y caramelo que se armonizan perfectamente con la fruta. Un vino potente, con una excelente estructura, muy elegante en la boca. Se combina perfectamente con todo tipo de carnes a la parrilla, caza y quesos.

