



INFINITUS
BODEGA Y VIÑEDOS



GRAN RESERVA MERLOT

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Alto Valle de Rio Negro, Patagonia

RENDIMIENTO

35 hl/ ha

COSECHA

15 de Abril – 28 de Abril

Deshoje del viñedo y raleo de racimos en el mes de Diciembre.
Cosecha manual en canastos de 20 kg.

VINIFICACIÓN

Selección grano por grano: Si

Maceración pre-fermentativa: Si, durante 5 días a 10°C.

Fermentación: A temperatura controlada entre 26 y 28°C.

Remontajes: 4 por día

Duración total de la maceración: 30 días.

CRIANZA

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

NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro e intenso. El bouquet es complejo con aromas de frutas silvestres como moras y fresas. La crianza en roble le aporta 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, carnes de caza a la olla y quesos.