



Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## RESERVA MERLOT

### LOCALISATION DU VIGNOBLE

---

Luján de Cuyo, Mendoza

### CÉPAGES

---

100 % Merlot

### RENDEMENT

---

45 hl/ ha  
Effeuillage et vendange en vert.  
La vendange est réalisée manuellement.

### FERMENTATION

---

Une macération à froid est réalisée à 10°C - 12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26-28°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération entre 20 et 25 jours.

### ÉLEVAGE

---

60 % du vin est élevé en chêne français pendant 12 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

Robe très intense de couleur cerise rouge. Les arômes sont une combinaison remarquable de baies sauvages, de vanille et de café. En bouche, le vin est complexe et velouté, fruité, avec une finale agréable. Parfait pour accompagner des viandes grillées, des pâtes et des fromages à pâte molle.

