

ALMA MORA

DE FINCA LAS MORAS

Merlot



Variedad:

100% Merlot.

Viñedo:

Viñedos seleccionados de la región de Cuyo.

Proceso de elaboración:

Cosecha manual. Descobajado y rotura de grano.
Fermentación en tanques de acero inoxidable a 26-27 °C durante 7-10 días.
Descube y prensado neumático.
El 40% del vino está en contacto con Roble. Corte, filtración y embotellado.

Notas de Cata:

De color rojo intenso. En nariz se destacan sutiles notas a frutos rojos y pasas. En boca es elegante y suave. Sus taninos redondos y aterciopelados logran un vino muy agradable de beber.

Maridaje:

Ideal para servir con carnes rojas grilladas y horneadas, quesos duros como el Gouda, Parmesano, platos con hongos y setas silvestres. Pescados que tengan un sabor fuerte y de composición grasa.

Alcohol:

13.5%

Azúcar:

3.4 g/l

Temperatura de Servicio:

Entre 15° y 18° C.