

# MERLOT TINTO

## AGRICULTURA ECOLÓGICA

### VARIETADES

100% Merlot.

### VIÑEDOS

Viñedos de la *Finca l'Esteveta* y la *Finca Cal Janes* (30 años).

### ELABORACIÓN

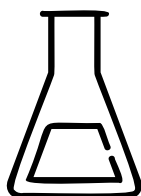
El proceso de elaboración se inicia con una **maceración pelicular prefermentativa**, para empezar el proceso de extracción de color. La fermentación se pone en marcha con las pieles dentro del depósito. Posteriormente, se sangra el vino, y continúa la **fermentación a baja temperatura (15 °C)** en tinas de acero inoxidable, para conseguir **ligereza, frescura e intensidad aromática**.

### NOTA DE CATA

Color púrpura con capa mediana-alta. Predominan **los aromas a frutas rojas, y negras con notas balsámicas y empireumáticas**. En boca es **caroso y estructurado**.

### Acompáñalo con...

Ternera, secreto ibérico, quesos de pasta dura, salsas con tomillo, menta y romero, pimientos a la brasa y pato.



Alcohol: 13 % vol.

pH: 3,22

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,5 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894