

Datos técnicos

- Composición Varietal: Merlot
- Acidez Total: 5 gr/l
- pH: 3,75
- Alcohol: 13,8%

Armonías

Don Luis es un vino versátil que armoniza perfecto con platos de mediana intensidad como pescados grasos, congrio y mero, pero sin demasiadas especias. A la vez queda muy bien con quesos tales como: de cabra, mantecoso idealmente a menor temperatura, perfecto para aperitivo.

Notas del Enólogo

La temporada 2012-2013 presentó un invierno con escasas precipitaciones, sin embargo, la presencia de lluvia durante la primavera permitió una excelente floración y cuaja. El verano tuvo temperaturas promedio más bajas que lo normal y presentó alta nubosidad. Esto logró alargar el proceso de maduración, obteniendo mostos con excelente acidez natural, gran carácter varietal y acumulación de azúcares muy moderada.

Vinificación

Las uvas utilizadas para este Merlot fueron seleccionadas al momento de la cosecha para luego ser transportada a la bodega. Allí se recibió e inmediatamente pasó por un proceso manual de selección donde se eliminaron racimos malos y cualquier otro agente ajeno a la uva. Las uvas fueron apretadas suavemente en el proceso de molienda y posteriormente depositadas en cubas de acero inoxidable para dar paso a la maceración en frío que duró de 2 a 5 días a 8°C aproximadamente. Luego, la fermentación tuvo una duración de alrededor de 6 días para la que se usó levaduras seleccionadas y una temperatura entre 26°C y 28°C.

Notas de Cata

Se caracteriza por ser un vino visualmente atractivo, donde destaca el rojo rubí con ribetes púrpuras y muy limpios. En nariz tiene una carga frutal donde resaltan la mora y la ciruela, lo que lo hace muy agradable y ligeramente especiado. Es un vino que deja una sensación fresca y delicada en la boca, lo que reafirma su frutalidad.

