



UVA NOCTURNA MERLOT EDICIÓN LIMITADA



DESCRIPCIÓN

Composición: 100% Merlot, uvas de bajo rendimiento, sobre los 1500 gr/cepa, situadas en ladera del **Pre-pirinerio Aragón-es, a 450 m.** De altitud. Recolección mecánica y vendimia nocturna seleccionada durante los primeros días de septiembre.

Método de elaboración: Macerado en frío durante 96 horas, para una mejor extracción de los aromas. Maloláctica en barrica de Roble Francés.

Grado alcohólico: 14°

Edición limitada: 10.000 botellas.

SENSACIONES

Color: Rojo sangre intenso limpio y brillante.

Aroma: Frutos rojos del bosque, tales como arándanos, moras y ciruelas. Elegante sinfonía de aromas especiados y balsámicos como el eucalipto, propias de su fermentación en barrica de Roble Francés, durante 2 meses.

Boca: Toque de frescura y untuosidad, agradable y equilibrado y potente con pos-gusto amplio y tonos ácidos de su juventud y elaboración. Es un vino varietal y bien armonizado.

Gastronomía: Servir entre 16-18° de temperatura. Apropiado para acompañar carnes guisadas, ahumados y foie.