

MERLOT SELECCIÓN “MONTECIERZO”

NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** 100% merlot.
- **Color:** muy intenso, rojo granate intenso con un borde de caoba.
- **Aroma:** expresivo y elegante en la nariz, con los aromas más volátiles de frutas y arándanos que aparecen primero, seguido de las contribuciones de madera, nuez moscada, madera de cedro y notas tostadas. Limpio, envolvente aromas.
- **Sabor:** complejo bouquet de frutas rojas. La nariz vuelve al final, en particular los aromas de madera picante y cedro. Intenso y muy largo.
- **En boca:** muy bien estructurado y equilibrado en la boca, con un buen ataque. Sin lugar a dudas un gran vino; es potente con una buena estructura tánica, pero pulida y glicerina, con un buen peso en el centro de la boca. Cuando se ingiere, los aromas estructurales permanecen considerablemente en una gama deliciosamente compleja de aromas.

PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Se seleccionan las mejores uvas de nuestros viñedos de merlot para este vino y se utilizan barricas nuevas de roble francés para la fermentación maloláctica. El resultado es un vino elegante y bien estructurado que ha sido **premiado en 2018 como el mejor vino tinto con madera en D.O. Navarra.**




Marqués de
MONTECIERZO

B O D E G A

C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)

Tfno. 948 81 44 14

info@marquesdemontecierzo.com

www.marquesdemontecierzo.com

Lugar de origen de la uva: Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en el municipio de Castejón de Ebro (Navarra - España).

Región: D.O. NAVARRA.

Suelo/Clima: abundante piedra caliza y roca (400 m/snm). Mediterráneo con influencia atlántica

Edad de las cepas: 22 años.

Fecha de cosecha: vendimia nocturna del 15 de septiembre al 10 de octubre.

Fermentación alcohólica: espontánea en tanques de acero inoxidable.

Fermentación: maloláctica en barrica de roble francés nueva.

Análisis: 14% Alcohol / 3.50 Ph.



EMERGENTE
Wine experience