

DOMAINE
BOUSQUET

Naturally Elegant Wines™



CAMELEON MERLOT



PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR

MUY SUAVE MEDIO ALTO

DULZOR

SECO MEDIO DULCE

ACIDEZ

PLANO MEDIO MUY FRESCO

TANINOS

NO TIENE MEDIO ALTO

APORTE DE MADERA

SIN MADERA TOSTADO/VAINILLA AMADERADO

CUERPO

LIGERO MEDIA ALTO

DATOS TÉCNICOS

Añada: 2018

Varietal: 100% Merlot

Viñedos: Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. Los viñedos gozan de una marcada amplitud térmica. Suelos pobres de ripio y arena con excelente drenaje.

Proceso de Elaboración: cosecha mecánica durante la noche durante la segunda y cuarta semana de marzo. Fermentación bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 25° y 27° C durante 10 días.

Información:

Alcohol : 14,5%

Azúcar Residual : 2,32g/

l Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3,6

NOTAS DE CATA

Aromas a frutos rojos como frambuesas y frutillas acompañado por notas especiadas. De cuerpo medio, frutado con taninos aterciopelados.

MARIDAJE Y SERVICIO

Ideal con platos de pasta o risottos de hongos.

Servir a 18°C.

Almacenar en lugar fresco protegido de la luz y de los rayos uv.

www.domainebousquet.com

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.