

AMERI

Gualtallary Single Vineyard



Varietal	Añada	Alcohol	Acidez/pH	Azúcar Residual
100% Merlot	2019	15%	6.07/3.62	2,17

Elaboración

Cosecha manual a mediados de marzo. Cuidadosa selección manual de los racimos y las uvas. Fermentación con levaduras seleccionadas a máxima temperatura entre 25° C y 28° C por 14 días y 20 días de maceración en barricas de roble. La temperatura de la fermentación se mantiene baja, permitiendo extraer intensos aromas. 100% maloláctica. Crianza en roble francés por 12 meses.

Notas de cata

Color rojo rubí. Complejidad marcada en nariz con notas especiadas de pimienta molida. En boca, es explosivo con un completo cuerpo aterciopelado y un final persistente.

Viñedos

Viñedos propios en Tupungato, Gualtallary. A los pies de Los Andes a 1200 metros de altura. El descenso de temperatura durante la noche ofrece las condiciones ideales para una maduración lenta de la uva, permitiendo obtener aromas y sabores complejos.

Suelo

Franco arenoso con presencia de caliza y piedras incrustadas a 80 cm de profundidad.

Rodrigo Serrano
WINEMAKER