

MAKIA

MERLOT



CARATTERISTICHE DEL TERROIR

Varietà: 100% merlot
Origine: Makia Estate (100 ha).
Zona di produzione: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitudine: 1150 metri s.l.m.
Esposizione: nord-sud.
Densità impianti: 9000 piante/ha.
Sistema allevamento: guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 90 ql/ha.
Epoca vendemmia: aprile.
Conduzione vendemmia: manuale.
Durata fermentazione: 14 giorni a temperatura controllata.
Tempi di macerazione sulle bucce: 7 giorni a temperatura controllata.
Contenitori affinamento: tank d'acciaio
Durata affinamento: 8 mesi.
Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumi: al naso buona intensità e complessità con una nota lievemente erbacea e soprattutto di frutti rossi.
Gusto in bocca: risulta caldo, morbido e avvolgente, con un buon finale.



ARGENTINA Ruta provincial n°94, Vista Flores, Tunuyán, CP 5565, Mendoza.

ITALY Via G. Marinelli 97, 47023, Cesena (Fc).

EMAIL | WEB

info@makiaestate.com | www.makiaestate.com