



R.J.VIÑEDOS

*Toffré*  
e HIJAS



## PREMIUM MERLOT

*Composición Varietal:* 100% Merlot

*Año de Cosecha:* 2011

*Vendimia:* Cosecha Manual segunda y tercera semana de Abril.

*Apelación:* Tunuyán y Tupungato (Valle de Uco) entre los 1.020 y los 1.200 m.s.n.m. La amplitud térmica favorece la concentración de polifenoles y una amplia paleta aromática. Suelos franco areno – pedregosos (Los Sauces, Tunuyán) con cantos rodados. El componente pedregoso se encuentra a distintas profundidades desde la superficie. Suelo areno- pedregoso (Gualtallary, Tupungato) con cantos rodados o vetas calcáreas en el perfil.

*Ciclo Vegetativo:* La temporada 2.010 -2.011 se caracterizó por un invierno con escasas precipitaciones. En primavera, se registraron algunas tormentas de granizo en zonas puntuales ajenas a nuestros viñedos. El verano fue templado y con baja humedad relativa alcanzándose una muy buena maduración con vinos de gran concentración.

*Rendimiento:* Entre 5 y 7 ton/ha

*Maceración:* 3 días de maceración en frío, 22 días de maceración total.

*Fermentación Alcohólica:* Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl (12.000 litros).

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas

*Añejamiento:* 12 meses en barricas de roble Francés nuevo el 45% del volumen, en roble Americano nuevo el 5% y en barricas de segundo uso el 50% del vino restante.

*Notas de Degustación:* Exultante y profundo color rojo rubí. Se conjugan los aromas de frutos rojos con delicadas notas especiadas propias del varietal, con otras minerales aportadas también por el terroir. Los aromas de la guarda en roble aparecen fundidos sutilmente en la matriz frutal con delicadas notas de vainilla, chocolate y anís. En boca presenta gran estructura con taninos redondos y suaves. Tiene un final fresco y prolongado, lleno de matices.