



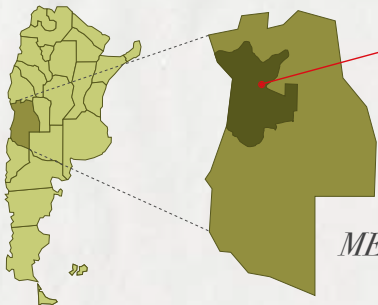
# Merlot 2020 | 2021 | 2022

100%

## Viñedos

Sistema de conducción en espaldero alto con 30 años de edad, ubicados a 1.200 msnm con presencia de suelos aluviales franco arenoso con una fuerte presencia de piedras redondas y angulares. Las capas entremezcladas de arena suelta le confieren gran drenaje al suelo. A partir de cierta altura al movernos dentro del mismo viñedo se encuentra carbonato de calcio. Se utiliza un sistema de riego por goteo, que, gracias a la permeabilidad de suelo, logramos controlar el vigor de la planta durante el desarrollo vegetativo y maduración de las uvas. Durante la época de maduración la amplitud térmica es de 14,4 °C. Esta combinación final de clima frío y suelos calcáreos da como resultado vinos intensos en nariz, elegantes en boca y de moderada graduación alcohólica.

ARGENTINA



Zona de origen:  
Los Arboles, Tunuyan.  
Valle de Uco, Mendoza.

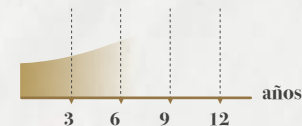
MENDOZA

Varietal: 100% Merlot

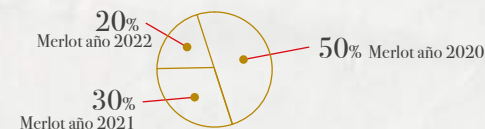
BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Potencial de guarda: 7 años



Composición:



Datos analíticos:

Ph 3,84

Acidez total : 7,2 g/l

OI: 15.2 °GL

## Vinificación

Cosecha manual a mediados de abril, selección de racimos en cinta, maceración pelicular en tanque de acero inoxidable durante 4 días a 8-10 °C. Luego se traslada a una pileta de 2000 litros de hormigón, para comenzar a fermentar. Fermentación con levaduras seleccionadas entre 25 y 29 °C, se realizan remontajes diarios y dos delestaje en todo el proceso fermentativo. Luego del descube, se prensa y enviamos el 100% a barricas de 2ª y 3ª uso de roble francés tostado medio y roble americano dejando reposar el vino durante 12 meses. Antes de fraccionar el vino se clarifica naturalmente sin utilizar filtros. Tiempo de estiva 3 meses.

📍 donozoberlanga

✉ info@bodegadonozoberlanga.com

📞 Oficina Comercial  
Commercial Branch (+54 9 261) 15 5270 834

📍 Dr. Moreno 2865 | M5502ALB  
Ciudad de Mendoza | Mendoza | Argentina

