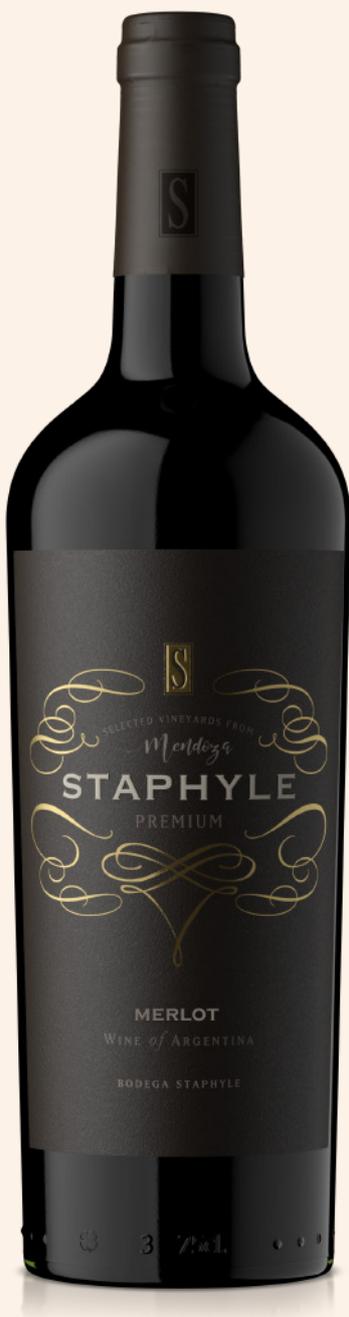


# STAPHYLE

## PREMIUM

*Staphyle Merlot*

*Composición del varietal: 100% Merlot*



VIÑEDO	Ubicación	<i>Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza</i>
	Conducción	<i>Espaldero alto</i>
	Producción	<i>60 quintales por hectárea</i>
	Riego	<i>a manto y por goteo</i>
	Edad del viñedo	<i>22 años</i>
	Grado alcohólico	<i>13,5% v/v</i>

### ELABORACIÓN

La vendimia se realizó en bandejas plásticas de 18 kg. y la clasificación de las bayas se hizo a través de cinta selección.

El orujo se mantuvo inerte durante 72 hs a 10°C y luego se le inocularon levaduras seleccionadas, corrección de ph, adición de taninos y nutrientes nitrogenados.

La fermentación alcohólica se llevó a cabo durante un lapso de 20 días y con una temperatura constante de 25°C.

La fermentación maloláctica se produjo en forma natural al 100% y a 16°C. Clarificación en forma natural, dos trasiegos y filtración de placa.

### GUARDA

Su guarda fue 12 meses en barricas de roble francés y americano

### NOTAS DE CATA

Vino de color rojo brillante con tonos violáceos. Su naturaleza aromática se manifiesta exultante. Es como aspirar una cesta con setas, moras grosellas e higos. En boca es grácil, envolvente y de intensa estructura.

Ideal para acompañar estofados aderezados con hierbas y hongos, carnes rojas a las brasas y fondue de queso.

BODEGAS  
**STAPHYLE**  
MENDOZA - ARGENTINA

**Temperatura de servicio: 16° - 18° C**