MERLOT





Vinificación: las uvas se despalillan cuidadosamente y se prensan. La fermentación se realiza con maceración en contacto con las pieles a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. El mosto se bombea con frecuencia durante aproximadamente tres semanas para extraer los compuestos de color y aroma de las pieles. Se realizan varios trasiegos.

Productor:	Livio Felluga
Denominación:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Origen:	Italia / Friuli
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Merlot 100%
Suelo:	marga y arenisca
Vendimia:	Manual
Fermentación:	a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.
Crianza:	en acero inoxidable y pequeñas barricas de roble francés durante 12 meses y nueve meses más en botella.
Temperatura de servicio:	18°
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí brillante
Nariz: intenso y potente, la apertura es tentadoramente crujiente con sensaciones de frutas y flores: arándano, geranio, cereza negra, clavel, mora, frambuesa, orquídea, ciruela, popurrí fresco, loto. Evoluciona con toques especiados y balsámicos: pimienta blanca, vainilla, regaliz, cilantro, menta. Café, manteca de cacao y toques de madera realzan la profundidad del perfil aromático.
Boca: gran armonía de aromas: fruta roja, cereza negra, frambuesa, cereza blanca, flores carnosas para una degustación jugosa y emocionante. Envolvente y vivaz con una suave astringencia. Notas tostadas y especiadas perduran en un final con toques balsámicos.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es