



MARAY

GRAN RESERVA

MERLOT 2019

ORIGEM

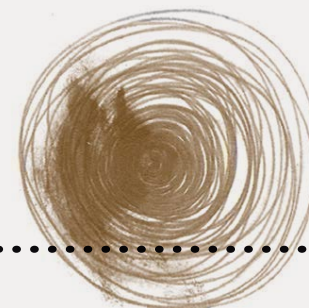
Esta vinícola está localizada na parte costeira do vale. Este é um terraço aluvial interrompido por grandes ravinas formadas há muito tempo por rios que hoje são secos, mas com ampla vegetação em sua base.

CLIMA

Existem muitos pequenos arbustos espinhosos e arbustos selvagens e, nas encostas norte e oeste das ravinas (as mais ensolaradas), existem muitos cactos. Aqui o vale é muito amplo, com grande visibilidade devido à pureza do ar e da escassez de edifícios. Venta à tarde e é tecnicamente classificado como uma área fresca para a produção de vinho.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO

Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são cuidadosamente supervisionadas por nossa equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20 kg para evitar danos às frutas. A colheita começou na segunda semana de março, quando essa variedade atingiu a maturação fenólica ideal. Os cachos foram mais tarde selecionados muito cuidadosamente, desengaçados e selecionados uma última vez. A fermentação ocorreu em pequenos tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. A maceração ocorreu após a fermentação alcoólica. O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este Merlot revela um grande grau de maturidade e intensidade aromática. Aroma muito concentrado, com aromas de frutas vermelhas, como framboesas e morangos, misturado com notas de especiarias e baunilha. Ao paladar é encorpado, com taninos agradáveis e boa estrutura. Bom equilíbrio entre acidez e frutas abundantes. Final longo e agradável.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Variedades: 100% Merlot
Rendimento: 8.000 kg por ha
Colheita: 9 de março
Teor alcoólico (Vol%): 14.1%
PH: 3,49
Acidez Total: 3,13 g/l (Ácido tartárico: 4,80 g/l)
Açúcar residual: 2,89 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com