

SANTO MERLOT 2015

- Vino de la Tierra de Castilla y León (VTCyL)
- Viñedos propios en Uruña (Valladolid)
- Merlot/Cabernet
- La vendimia se desarrolló entre el 2 de octubre de 2015 y el 6 de noviembre de 2015 en el momento óptimo de maduración.
- Graduación alcohólica: 14,5°
- Elaboración: Vendimia y control de calidad con doble mesa de selección en la recepción. Llenado por gravedad, sin bombes. Maceración tradicional con bazuqueos. Descubado manual y prensado hidráulico vertical. 10 meses de estancia en barrica nueva de roble francés 80% y americano 20%.
- Tipo de tapón: 49x24 natural
- Total embotellado: 8.000 botellas
- Cata: De color rojo granate intenso. Es complejo en nariz con aromas de frutos negros maduros, regaliz y sutiles notas especiadas y balsámicas. Buen volumen en boca, carnoso, fresco y equilibrado. Con taninos dulces y tostados bien fundidos. Tiene un paso agradable y un prolongado recuerdo.
- Precio: 11€
- Reconocimientos: CONCURSO INTERNACIONAL PREMIOS MAGNUM 2018: GRAN ORO; MONOVINO 2018: GRAN ORO; GUÍA PEÑÍN 2018: 90 PUNTOS.

