



Merula 07

Suelo	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
Varietades	Merlot.
Vinificación	Vendimia manual. 30% uva entera y 70% despalillada. Maceración y fermentación durante tres semanas a temperatura controlada a 24°C. Pigeage.
Crianza	Seis meses en depósito de acero y seis meses en barrica de 400 l de roble francés.
Alcohol	14% Vol.
Acidez	3,25 g/l expresado en ácido Sulfúrico (ATS).
PH	3,63
Rendimiento	3000 l/Ha.
Formatos de botella	75 cl.
Nº de botellas por caja	6
Nota de cata	Color cereza, borde granate. Aroma potente, fruta al licor, tostado, chocolate. Boca potente, carnoso, especiado, confitado, taninos maduros.
Maridaje	Platos de caza y carnes rojas, aves, asados, carnes blancas, arroces de montaña, charcutería, jamón serrano, setas, quesos curados y también azules.

Nota de cata elaborada por la Guía Peñín.



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España