



Merula 08

Suelo	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
Variedades	Merlot.
Vinificación	Vendimia manual. 50% uva entera y 50% 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	5,64 g/l expresado en ácido tartárico.
PH	3,49
Rendimiento	3000 l/Ha.
Formatos de botella	75 cl.
Nº de botellas por caja	6



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España