



## Merula 08

<b>Sòl</b>	Calcar i d'estructura franco-argilosa, amb abundància de graves.
<b>Varietat</b>	Merlot.
<b>Vinificació</b>	Verema manual. 50% raïm sencer y 50% despallat. Maceració i fermentació durant tres setmanes a temperatura controlada a 24°C. Pigeage.
<b>Criança</b>	Sis mesos en depòsit d'acer i sis mesos en bota de 400 litres de roure francès.
<b>Alcohol</b>	14% Vol.
<b>Acidesa</b>	5,64 g/l expressat en àcid tartàric.
<b>PH</b>	3,49
<b>Rendiment</b>	3000 l/Ha.
<b>Formats d'ampolla</b>	75 cl.
<b>Nº d'ampolles per caixa</b>	6



[www.dgviticultors.com](http://www.dgviticultors.com)

[dgviticultors@dgviticultors.com](mailto:dgviticultors@dgviticultors.com)

Torrelles de Foix (Barcelona) – España