



## Merula 07

<b>Suelo</b>	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
<b>Variedades</b>	Merlot.
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual. 30% uva entera y 70% despalillada. Maceración y fermentación durante tres semanas a temperatura controlada a 24°C. Pigeage.
<b>Crianza</b>	Seis meses en depósito de acero y seis meses en barrica de 400 l de roble francés.
<b>Alcohol</b>	14% Vol.
<b>Acidez</b>	3,25 g/l expresado en ácido Sulfúrico (ATS).
<b>PH</b>	3,63
<b>Rendimiento</b>	3000 l/Ha.
<b>Formatos de botella</b>	75 cl.
<b>Nº de botellas por caja</b>	6
<b>Nota de cata</b>	Color cereza, borde granate. Aroma potente, fruta al licor, tostado, chocolate. Boca potente, carnoso, especiado, confitado, taninos maduros.
<b>Maridaje</b>	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](http://www.dgviticultors.com)

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

Torrelles de Foix (Barcelona) – España