

Gaicho Sur Merlot Tannat

Compartilo en tus redes



Ficha Técnica

Cosecha: _____ 2022 EAN13: _____ 7730902910024

Variedad: _____ Merlot 50% Tannat 50% Tipo botella: _____ Cónica liviana

Viñedos: _____ San Francisco Tapado: _____ Corcho

Clima: _____ Peso Botella: _____ 1.150 Kg

Canelones: Tiene una marcada influencia del Río de la Plata, una de las cuencas hidrográficas más amplias del mundo. Botellas por caja: _____ 6

Temperatura media anual 17° C Peso caja: _____ 14.180 Kg

Suelo: _____ Medida de la caja: _____ 35 x 33 x 31 cm

Canelones: Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste. Los suelos de Canelones son generados a partir de sedimentos y tienen una fertilidad alta, permitiendo un destacado desarrollo de las cepas de vid. Cajas por pallet: _____ 70

Nota de Cata:

Vista:

Color cereza madura.

Nariz:

Recuerda a notas de frambuesa, granada y ciruela.

Boca:

Amable y equilibrado, presencia de taninos maduros. y aterciopelados

Enólogo: _____ Marcelo Laitano

Vinificación: _____ Clásica en tanques de concreto

Maridaje:

Fermentación: _____ 8 días

Carnes rojas, carne de cerdo, salsas cremosas.

Maceración: _____ 12 días – 15 días (pre – f.a.).

Temp. de servicio:

Crianza: _____

Alcohol: _____ 13,0 % v/v Azucar 14-16°C°C

Azúcar residual: _____ 1,8 gr/L

Acidez total: _____ 3,5 gr/L H2SO4

pH: _____ 3,5

Guarda: _____ 4 años

Pizzorno Family Estates – +(598) 2368 9601 – bodega@pizzornowines.com

