



Cuvée Especial Mucho Más Merlot

La gama **MUCHO MÁS** sigue creciendo con una nueva y atractiva combinación de uvas **merlot**. Uno de los varietales internacionales más populares, el segundo vino tinto más consumido del mundo. Una uva fácil de cultivar y madurar, y en condiciones climáticas favorables siempre ofrece óptimos resultados.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD
Merlot

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
12-14°C

Notas de Cata

Un merlot suave y jugoso con sabores de mora, ciruela y un toque de chocolate. Taninos suaves y final aterciopelado.

Maridaje

Ideal para maridar con risottos, estofados, pastas con salsa de tomate, carnes rojas o aves de caza como el entrecot a la brasa.

Información Técnica

Para su elaboración, se seleccionan los mejores viñedos con distintas maduraciones para ofrecer un vino de alta calidad y singularidad. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25°C.