

Cuvée Especial

The Guv’nor Merlot

La gama Guv’nor sigue creciendo con una nueva y atractiva mezcla de uvas merlot. Una de las variedades internacionales más populares, el segundo vino tinto más consumido en el mundo. Esta uva es fácil de cultivar y madurar, y en condiciones climáticas favorables siempre ofrece resultados óptimos.

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 **12-14ºC**

Notas de Cata

Este Merlot cautiva por su perfil suave y jugoso, desplegando intensas notas de mora y ciruela con un elegante matiz de chocolate. En boca, sus taninos sedosos guían hacia un final aterciopelado, logrando un equilibrio redondo y una textura sumamente amable.

Maridaje

Perfecto para acompañar risottos, guisos, pastas con salsa de tomate, carnes rojas o aves, como solomillo a la parrilla o ensalada de perdiz con frutos rojos.

Información Técnica

Para elaborar este vino, seleccionamos uvas de nuestros mejores viñedos en diferentes etapas de maduración, lo que garantiza una calidad superior y un carácter único. A continuación, el mosto se somete a una maceración en frío durante 3 o 4 días. La fermentación se lleva a cabo durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada, que nunca supera los 25 ºC.