



**BODEGAS  
TIERRAS DE ORGAZ**

C/ Orgaz, 12, 45460  
Manzanaque (Toledo)

(+34) 925 344 727  
erincon@bodegastierrasdeorgaz.com

**FICHA TÉCNICA:**

**MERNAT SELECCIÓN 2009**

Mernat Selección es un inusual coupage de cinco variedades, que toma del Merlot la sutileza, del Syrah su boca carnosa, del Tempranillo su aroma, del Petit Verdot su “agradable rusticidad” y del Cabernet Sauvignon su estructura

**NOTA DE CATA:**

- Color: Rojo granate.
- Olor: complejo aroma especiado, balsámico.
- Sabor: equilibrado, redondo, de elegantes tostados.

**MARIDAJE:**

Temperatura de servicio 15-17°C  
Ideal para combinar con todo tipo de carnes, pastas, arroces y guisos

**VIÑEDO:**

- Localizado en Los Yebenes
- Superficie de 6,3 ha de Tempranillo
- Superficie de 7,0 ha de Merlot
- Superficie de 6,3 ha de Cabernet Sauvignon
- Superficie de 1,8 ha de Petit Verdot
- Superficie de 4,8 ha de Syrah
- Suelo de gravas, arenas y piedras calizas
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

**ELABORACIÓN:**

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega. A la recepción de la uva, se realiza una selección manual y su despalillado, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica. Una vez concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a tinajas antiguas de hormigón donde se realiza la fermentación maloláctica. Concluida ésta, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde reposara hasta su embotellado



**COMPOSICIÓN VARIETAL**

Tempranillo / Merlot / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Syrah

**CRIANZA**

12 Meses en barricas de roble francés

**DENOMINACIÓN**

Vino de la Tierra de Castilla

**PAÍS DE PROCEDENCIA**

España

**FECHA DE VENDIMIA**

Diferentes días/09/2015

**RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDO**

8.000 kg/ha

**GRADO ALCOHÓLICO**

13,5%

**ACIDEZ TOTAL**

5,0 g/l tartárico

**FECHA DE EMBOTELLADO**

22/03/2012

**PRODUCCIÓN**

4.700 cajas

**PACKAGING**

6 botellas por caja

**AZUCARES RESIDUALES**

2,5 g/l