

FICHA TÉCNICA: MERNAT 2013

Mernat se presenta como el hermano moderno de nuestro vino Bucamel Tinto, un inusual coupage de las variedades tintas que componen el viñedo de la Bodega.

NOTA DE CATA: MARIDAJE:

- Color: brillante color rojo picota. Temperatura de servicio 15-17°C.
- Olor: intenso aroma frutal, con notas ahumadas y especiadas. Ideal para combinar con todo tipo de carnes, pastas, arroces y guisos
- Sabor: estructurado, carnoso, equilibrado, de elegantes tostados y final largo.

VIÑEDO: ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes. Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.
- Superficie de 4,8 ha de Tempranillo, 6,3 ha de Cabernet Sauvignon y 4,8 ha de Syrah. Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.
- Suelo de gravas y arcillas. Concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a tinajas antiguas de hormigón donde se realiza la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde reposara hasta su embotellado
- Altitud de 850 msnm.
- Pendiente 25%



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
Cabernet Sauvignon / Tempranillo /Syrah	12 Meses en barricas de roble francés	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
Diferentes días/09-10/2013	8.000 kg/ha	15,5%	4,6 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
10/11/2016	2.200 cajas	6 botellas por caja	<1,5 g/l

