



Vendimia: <i>Vintage :</i>	2009.
Composición varietal: <i>Varietal Composition:</i>	100% Merlot.
Origen de las uvas: <i>Origin of grapes:</i>	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, una de las más reconocidas regiones vitivinícolas de Argentina, a 1.000 sobre el nivel del mar. <i>Tupungato, Uco Valley, Mendoza, one of the most re-known wine regions of Argentina, 1100 meters over sea level.</i>
Clima <i>Climate:</i>	De estaciones bien definidas, su cercanía a Los Andes hace que exista una alta amplitud térmica entre el día y la noche con un importante nivel de luminosidad, en particular en la época de madurez de las uvas. <i>Well-defined seasons, its proximity to Los Andes means that there is a high thermal amplitude between day and night with a high level of brightness particularly in the period of maturity of the grapes.</i>
Suelo: <i>Soil:</i>	Franco algo pedregoso, poco profundo y fuertes pendientes. <i>Franco somewhat rocky, shallow and slopes, strong falling.</i>
Vinificación: <i>Vinification:</i>	Cosecha manual a mediados de Abril. Fermentación alcohólica por 10 días a 22-26°C, con dos picos de 28°C. Maceración por 18 días con un suave programa de remontajes. Fermentación maloláctica. Autoclarificación por trasiegos. <i>Manual harvest in mid-April. Alcoholic fermentation for 10 days at 22-26 °C, with two peaks of 28 °C. Maceration for 18 days with a gentle pumping program. Malolactic fermentation. Self-clarification by decanting.</i>
Descripción del producto: <i>Tasting Notes:</i>	De color rojo intenso y brillante, con ricos aromas cerezas ciruelas, moras. De buen cuerpo, taninos suaves y acidez bien equilibrada. <i>An intense red color and bright, with rich aromas of cherries plums, blackberries. Bodied, soft tannins and well-balanced acidity.</i>
Platos para acompañar: <i>Serving Suggestion:</i>	Con ensaladas bien especiadas, pastas con salsas diversas y quesos duros. <i>With well-spiced salads, pasta with various sauces and hard cheeses.</i>
Temperatura de servicio: <i>Temperature:</i>	18°C.
Winemaker:	Luis Villarreal.
Datos analíticos: <i>Analytical data:</i>	Alcohol 13.5 %. Acidez total <i>Total acidity</i> 5.25 g/l en ácido tartárico. <i>tartaric acid</i> . Azúcar residual <i>Residual Sugar</i> 4 g/l.