



MERLOT

Tipo de vino: Amable tinto, varietal de origen
 Añada: 2019
 Varietal: Merlot
 País: México
 Estado: Baja California
 Región: Municipio de Ensenada
 Locación: Ejido El Porvenir
 Altitud sobre el nivel del mar: 330 m
 Distancia del océano: 18 km
 Tipo de suelo: Aluvial
 Clima: Mediterráneo. Mayo-octubre seco caliente.
 Noviembre-abril frío lluvioso.

Promedio	Máx.	Min.
Temperatura enero	22°C	4°C
Temperatura agosto	33°C	15°C
Precipitación anual	251 mm	

Fecha de cosecha manual y traslado en cajas de 20 kg: 21 de septiembre 2019
 Maceración prefermentativa: 48 h
 Fermentación: Pila de concreto de 2000 litros
 Levadura: Lalvin Clos
 Fermentación maloláctica: Sí
 Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de varios usos

Alcohol %	14.5
Acidez volátil g/L	0.78
Acidez titulable g/L	5.99
pH	3.57
Sulfito molecular mg/L	0.50
Azúcar residual g/L	3.90

Notas de Cata del enocultor: Rodolfo Arcovedo Jáuregui

Apariencia	Rubí intenso brillante.
Nariz	Presenta aromas a frutas rojas compotadas y un dejo de caramelo.
Gusto	En boca se deja notar seco, con acidez media baja, cuerpo robusto con taninos redondos. Se confirma la fruta y los aromas terciarios. Presenta persistencia untuosa y larga.

Maridaje: Se sugiere con arrachera y nopalitos o un corte de carne al carbón con cebollitas de cambray.

Temperatura de servicio: 16–18 °C