

ALTO DE LA BALLENA

BODEGA Y VIÑEDOS

PRODUCTO/PRODUCT: ALTO DE LA BALLENA MERLOT – TANNAT – CABERNET FRANC 2006

COSECHA: 2006

COMPOSICIÓN VARIETAL: 40% Merlot- 30% Cabernet Franc – 30% Tannat

PRODUCCIÓN: 12000 botellas

Fecha(s) de cosecha: Merlot: 22/2 - Tannat: 13/3 - Cabernet Franc: 24/3
Rendimiento: 1 kg por planta.
Fecha de embotellado: Febrero 2007



BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:

Cada variedad fue cosechada en su momento óptimo de madurez. La elaboración se hizo en tanques de acero a temperatura controlada. Durante la fermentación se realizaron remontajes diarios.

La fermentación maloláctica se realizó con siembra de cepas comerciales seleccionadas. Luego se realizó el corte y seis meses más tarde su envasado, sin estabilizar y con un leve filtrado.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO/PHYSICAL-CHEMICAL ANALYSIS:

Grado alcohólico/Alcoholic content % by vol	12.96%
Acidez volátil/Volatile acidity (A.Acetic) g/l	0.55 g/l
Acidez volátil/Volatile acidity (A.Sulphuric) g/l	0.45 g/l
Acidez total//Total acidity (A. Tartaric) g/l	5.19 g/l
Acidez total//Total acid content (A. Sulphuric) g/l	3.4 g/l
PH	3.6
A. Sulfuroso libre/Free sulphuric acid mg/l	32 mg/l
A. Sulfuroso total/Total sulphuric acid mg/l	83 mg/l
Azúcares /Sugar content g/l	2.9 g/l

NOTA DE CATA:

De color rojo granate brillante. En nariz presenta un aroma elegante en el que se destacan frutos rojos maduros (frutilla y frambuesa), flores silvestres y un toque de vainilla. En boca es suave y fresco, con taninos maduros que otorgan redondez y equilibrio. Final en boca delicado pero persistente.