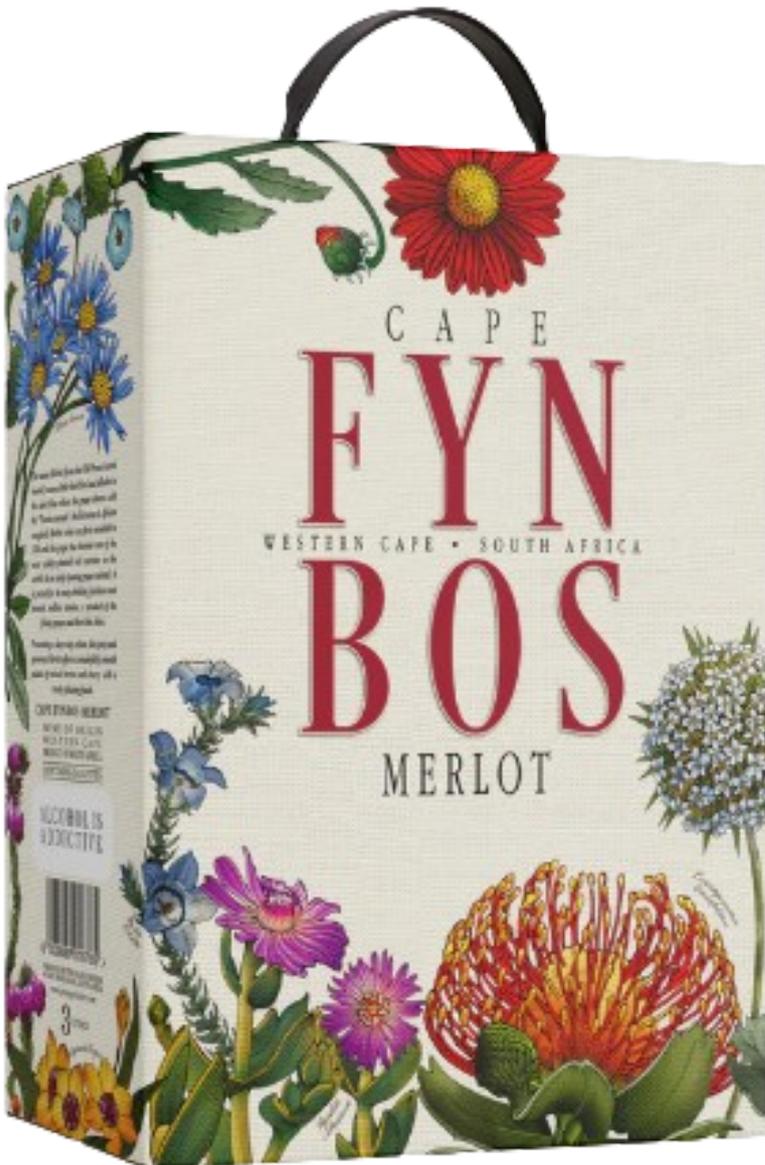


# CAPE FYNBOS MERLOT



## ORIGEN

Las uvas se cosechan de viñas maduras en espaldera en las denominaciones de origen de Bottelary Hills y Stellenbosch. Unas lluvias invernales algo mejores supusieron un respiro tras tres años secos consecutivos, lo que resultó en un buen cuajado de racimos y una mejora en la producción, con una excelente calidad de la uva.

## VINIFICACIÓN

Vendimia manual a finales de febrero y principios de marzo, con niveles de azúcar entre 23,8 y -24,4 grados Balling. Las uvas se prensaron con el racimo entero y se maceraron en frío durante cinco días antes de iniciar la fermentación espontánea a 23,5 °C. Tras varios remontados, el mosto realizó la fermentación maloláctica para obtener los taninos más suaves y delicados presentes en el vino.

## NOTAS DE CATA

Elaborado para compartir, nuestro Merlot luce un intenso color rubí y un sabor suave y aterciopelado, con notas de frutos rojos y cerezas. Ideal para maridar con carnes rojas, tablas de quesos e incluso pizza.