



 100% TEMPRANILLO

La viña de LA MERCE

CRianza

La Viña de la Merce representa el mejor tributo que se le puede hacer a alguien que ya no está. Pero que siempre inspira, y que representa tantas cosas en solo unos vagos recuerdos. Por eso este vino es el sueño cumplido de Pedro como tributo a "LA MERCE"

El mejor tributo es hacer realidad un sueño

Procede de viñedos a una altura de 500 metros, de más de 40 años en la zona de Rioja Alta.

Uva despalillada y estrujada, para después fermentar durante 16 días en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada entre 24-26 grados y una posterior maceración de 2 días.

Fermentación: Realiza la fermentación maloláctica en acero inoxidable.

A la vista se ve que es un vino con una capa media alta, tonos rojo cereza intenso con ribete muy ligeramente anaranjado, ya que ha permanecido 14 meses en barrica.

En nariz nos recuerda a fruta fresca, madera ligeramente tostada que no satura en nariz, y un ligero toque balsámico muy elegante. Predomina la fruta sobre la madera, sin ser muy intenso, denota equilibrio.

En boca es amable, redondo y sedoso, tiene los taninos bien pulidos ya que el tiempo en botella previo a la comercialización hace que todos los matices queden bien ensamblados.

Un poco de mineralidad característica de la zona hace que este vino sea muy fácil de beber, y nos deja un retrogusto muy agradable que nos invita a seguir disfrutando de la botella.

Por su estructura se puede decir que mantiene el clasicismo de Rioja pero con un ligero toque de modernidad.

Temperatura de consumo: 15° / 17° C y no es necesario decantar, aunque si es recomendable ver la evolución aromática desde que descorchamos la botella hasta que lleva un rato en la copa.

