

FIN DEL MUNDO

SINGLE VINEYARD MERLOT 2013



"En boca tiene una entrada amable, voluminoso, de taninos suaves."

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,5 % vol.
Azúcar: 1,50 gr/lit
Acidez total: 4,89 gr/lit
pH: 3,70

VINIFICACIÓN

Fermentación-maceración: 35 días.
Fermentación malo-láctica: 100%.
100 % Vino de Crianza.
Crianza de 18 meses en roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso.
Aroma de frutos rojos, frambuesas, con notas a pimienta negra.
A tabaco, humo y vainilla.
Buen equilibrio, sabroso.
Largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 8 y 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° C y 18° C.

Lic. Marcelo Miras | Enólogo - Chief Winemaker

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com