



DON PRÓSPERO

MERLOT ROSÉ 2016

Ficha Técnica

Es un vino rosado elaborado con uvas de variedad Merlot de nuestro viñedo en Canelón Chico.

Elaboración: decidimos el momento de cosecha por análisis y degustación de los granos.

Cosechamos en cajas de 18 kg manualmente, se despilla y estruja, se coloca en una cuba y esperamos 12 horas de contacto con los hollejos. Pasado este tiempo procedemos a realizar un sangrado del 20%; luego con el jugo limpio realizamos una fermentación a temperatura controlada (15 °C a 17 °C) para lograr un vino muy frutado y fresco.

Nota de Cata

Color rosado brillante e intenso, con aromas frutales y florales; en boca se presenta suave con buena acidez, volumen y un final que perdura agradablemente que demuestra las características de un vino joven y armonioso.

Gastronomía

Ideal para acompañar quesos, mariscos, platos fríos y livianos.

Temperatura de servicio: 12 a 14 °C.