



MERLOL.LIA 2023

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para Rebel.lia provienen exclusivamente de distintas parcelas de nuestra Finca Alfaro que se complementan para cada añada con el fin conseguir un equilibrio organoléptico. Las prácticas culturales fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad con un cultivo ecológico integral.

ELABORACIÓN

La uva llega a la bodega y se realiza un despalillado y un estrujado muy leve, para su posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, no mayor de 26 º, y que suele durar entre 10 y 12 días con remontados cortos y periódicos. Una vez acabada la fermentación permanece macerando con las pieles unos días más para su posterior descube por gravedad y proceder a un prensado suave con prensa neumática.

CATA:

Color: Color rubí intenso con reflejos violáceos en el borde.

Nariz: Alta intensidad de frutos rojos, hierbas silvestres.

Boca: Fresco y limpio impulsado por la fruta roja madura que llena la boca de ciruela roja madura, cereza y arándanos. Taninos suaves con buen peso de fruta dando como resultado un final largo y equilibrado.

VARIETY

100% Melot

ANALITICAS

Alc. vol: 14 %

Acidez total: 4,9gr/l

SO2 total: 79 mg/l

SERVICIO & MARIDAJE

Temperatura: 13º - 15º. maridaje: aperitivos, ensaladas, embutidos, arroces, pasta y quesos semicurados.

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 3años de la añada