

# MERLOT

## WINEINTUBE

**Variedades:** Merlot.

**Elaboración:** En su estado de maduración óptimo, las uvas entran en nuestra bodega. La maceración de las pieles y el mosto se realiza durante gran parte de la fermentación alcohólica a una temperatura de 28°C hasta conseguir un vino con taninos agradables, buen color y que mantenga la personalidad propia de la variedad Merlot.

**Cata:** Se aprecian notas intensas y complejas que recuerdan a la menta y al eucaliptos con toques de especias (pimienta). Muy sabroso en boca, notablemente estructurado y equilibrado. Postgusto sabroso y persistente

**Apropiado para:**



Entre 12 y 16°C.



cuero

postgusto

afrutado

placer



### FICHA TÉCNICA:

**Alc.% vol. :** 13%

**Ph :** 3,37

**Acidez total :** 3,45 g/l

**Acidez volátil :** 0,42 g/l

**Azúcares reductores :** 1,8 g/l

### Paletización :

Palet europeo 80 cm.x120 cm.

5pisos x 12 cajas de 4 wits

Total 60 cajas

Total 240 wits

Peso por palet 800 kg.



WINEINTUBE, S.L

P.I.Les Planes de la Serra c/ Sud, 15  
43814 VILA-RODONA (TARRAGONA) ESPAÑA  
T 00 (+34) 977639384

[www.wineintube.com](http://www.wineintube.com) [info@wineintube.com](mailto:info@wineintube.com)