

GRAN
ATILIO AVENA

Merlot



VARIETAL
100% Merlot

RENDIMIENTO
6000 kg/ha

VIÑEDO
Ubicado en el departamento
de Luján de Cuyo, Mendoza

PRODUCCIÓN
Las uvas fueron despalladas, pasaron por un enfriador de vendimia y luego se encubo en piletas de 12.000 litros. Se realizo una maceración prefermentativa a 8°C durante 16hs, luego el mosto fue tomando temperatura para dar inicio a la fermentación alcohólica con levaduras indígenas. El proceso fermentativo duro 14 días y fue realizado a una temperatura oscilante entre 26 y 28°C

AÑO DE
PLANTACIÓN
2007

ALCOHOL
13,0

COSECHA
Cosecha manual durante la 3ra semana del mes de abril. Recepción en bodega en cajas de 18Kg. Las tareas de cosecha comenzaron a las 5:30am para aprovechar las bajas temperaturas y que la materia prima llegue de manera óptima.

CRIANZA
El 70% de este vino tuvo
crianza en barricas de roble
americano durante 10
meses.

NOTAS DE CATA
Exhibe un atractivo color rojo rubí profundo. En nariz, se destacan aromas a frutas maduras como cerezas y ciruelas, complementados con sutiles notas a vainilla y tabaco, provenientes de su crianza en roble. En boca, es un vino de cuerpo medio, con taninos suaves y aterciopelados, que aportan una estructura elegante. El final es largo y persistente, con un retrogusto que deja una agradable sensación de frutas y especias.

ATILIO AVENA
BODEGA & OLIVÍCOLA

www.atilioavena.com
Castro Barros 8115 - Maipú, Mendoza