

# Elvin®

## MERLOT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA



### ☺ Vino Tinto

#### ZONA DE PRODUCCIÓN:

Grave del río Piave

#### VIÑEDO:

Merlot 100%.

#### COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Terrenos abiertos y aireados compuestos en gran parte de piedras calcáreas del Grave, traídos por las sucesivas inundaciones del río Piave.

#### VIÑEDO, SISTEMA DE CULTIVO Y PRINCIPALES INTERVENCIONES EN EL MISMO:

Cordone xperonato basso, con podas invernales rigurosas a las cuales siguen exámenes precisos en verde para controlar la producción y el aparato foliar. Defensa antiparasitaria que actúa según precepto de la lucha integrada.

#### VENDIMIA:

Manual en los primeros días de octubre.

#### VINIFICACIÓN:

Maceración en frío de la uva durante 4 días. Fermentación entorno a 12 días a una temperatura controlada con un temperatura máxima de 28°C, en acero inoxidable. Maduración en acero inoxidable y en barricas de madera grande.

#### TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 18°

#### TEMPERATURA PARA SERVIR: 20°

#### DATOS ORGANOLÉPTICOS:



**COLOR:** El color rojizo es el propio de una piedra preciosa, propio de un porte de gran señor a pesar de que es joven, recuerda a las flores del campo y a las bayas de zarza.



**AROMA:** Armonioso como una rodaja de pan tostado calentado a las brasas y mermelada de mora..



**GUSTO:** Intenso y bastante persistente.

#### ACOMPAÑAMIENTO:

Pichones al horno.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL:

**Botella:** Bordolese Elite 600g UVAG.

**Peso:** Cajas de 12 botellas. Peso bruto: 16,622kg. Peso neto: 9kg.

**Composición E-pal 80 x 120:** 60 cajas de 12 botellas (12 cajas por superficie).

