



ADROVER
BODEGA FAMILIAR

Familia Adrover Merlot Reserva

Color rojo rubí intenso.
Aroma frutal de ciruelas y cerezas maduras.
Realzadas con un toque de vainilla y nueces.
Estructura redonda compleja, de admirable concentración con un exquisito final en boca.

Variedad: 100 % Merlot.

Finca: "Los Horneros", Ugarteche, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Viñedo: Altura 1200 msnm Rendimiento: 9.000 kg/ha.

Cosecha: manual.

Fermentación:

Maceración en frío: 4 días a 10-12°C.

Fermentación con levaduras indígenas: 7 días a 26°C.

Maceración: 18-21 días a 20°C.

Fermentación maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas.

Conservación:

Barrica 100 % 14 meses en barrica de roble francés.

Botella 30 meses.

Capacidad de guarda: 30 años

Alcohol: 14%

Acidez: 5.50 gr/l

Ph: 3.60

Madurez en cosecha: 25° Bx

"Compañero de momentos especiales"

Podemos acompañarlo con una espectacular lasagna casera para recordar momentos especiales.

Premios

- **Medalla de Oro "La mujer Elige":** Concurso Internacional de Vinos " La Mujer Elige ", 2006.

