



ADROVER
BODEGA FAMILIAR

"Don Sebastián" Merlot

Color rojo rubi con excelente intensidad.

Aroma a frutas maduras con notas de frutos rojos y acompanyado con los sabores del roble como vainilla y pan tostado. Su estructura es redonda compleja, y de admirable concentración.

Variedad: 90 % Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

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

Viñedo: Altura 1200 msnm Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Cosecha: manual.

Fermentación:

Maceración en frío: 5 días a 10-12°C.

Fermentación con levaduras indígenas: 8 días a 26°C.

Maceración: 18-21 días a 20°C.

Fermentación maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas en barricas de roble.

Conservación:

14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de guarda: 10 años

Alcohol: 14%

Acidez: 5.60 gr/l

Ph: 3.65

Madurez en cosecha: 25° Bx

"Descorchar este vino es despertar los sabores que han dormido durante su guarda."

El Don Sebastián es especial para mí, porque a la hora de darle vida a este vino, se puso mucho amor y cariño de toda mi familia.

Se tuvo en cuenta respetar sus características organolépticas y sobre todo que fuera un vino totalmente orgánico.

Este vino es un ejemplo de que, todo lo que se hace con cariño y pasión resulta, y muy bien, como resultado este vino es un placer.

Este Merlot vive una etapa de sorprendente fortaleza de matices, tanto en aromas como en sabor, que le da carácter y personalidad.

Mi padre Don Sebastián acompañaba este vino con una exquisita casuela de mariscos su plato preferido.



Premios

- **Medalla de Plata "La mujer Elige":** Concurso Internacional de Vinos, 2004.