



Enate Merlot-Merlot



FICHA TÉCNICA

🏠 VIÑEDOS Y CRIANZA DEL ATO ARAGÓN

📍 D.O. SOMONTANO

🍷 TINTO

🍇 100% MERLOT

🍷 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. CRIANZA POSTERIOR DURANTE 15 MESES Y ESTABILIZACIÓN POSTERIOR EN DEPÓSITO HASTA SU EMBOTELLADO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Cereza picota, intenso

-AROMA: Gran abanico aromático, recuerdos a fruta roja, notas balsámicas y especiadas, junto con aromas de orejones, cacao y torrefactos

-SABOR: Es amplio, carnoso, taninos aterciopelados y algo dulces, con un final persistente y complejo, con notas a tinta china y cuero