

# RIVIERA

Wines & Spirits

## MERLOT



México.

**PAÍS**

Merlot.

**UVA**

Tres Raíces vinícola mexicana.

**BODEGA**

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva, despalillamos y estrujamos el fruto para posteriormente hacer una maceración en frío y fermentar una parte en fudres de roble francés y una parte en tanques de acero inoxidable, a una temperatura controlada promedio de 18 a 21 °C durante 20 a 25 días, colocamos nuestro vino en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses, terminando el proceso de crianza en barrica, embotellamos, dejando 12 meses en cava antes de salir al mercado.

**VINIFICACIÓN**

Vista: Vino brillante, color rojo

**NOTA DE CATA**

granate con una densidad aparente media alta y una capa de color alta.

Nariz: Carácter afrutado y especiado, notas de ciruela, regaliz, canela y clavo.

Boca: Vino con un ataque amplio en el paladar, con una permanencia alta en boca y un tanino aterciopelado.

15-17 °C.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**