

# MARICHAL

## U R U G U A Y

### MARICHAL MERLOT

---

*“Este vino logra la mejor expresión del Merlot puro, sin pasaje por roble, que nuestro terruño puede otorgar”*

Juan Andrés Marichal - Winemaker

#### FICHA TÉCNICA

**Cosecha: 2018**

---



**Variedad:** 100% Merlot.

**Características de la variedad:** El Merlot es originario de la región de Burdeos, donde es la variedad más cultivada. El vino varietal de merlot se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso.

**Ubicación de los viñedos:** Etchevarría, Canelones, Uruguay. A solo 40 km del Río de la Plata.

**Suelo:** Ondulaciones franco arcillosas con zonas de calcáreos

**Fecha de cosecha:** primera quincena de Marzo, es su óptima madurez.

**Tipo de cosecha:** Recolección manual, en cajones de 20 kg.

**Molienda:** Despalillado, y pasaje por rodillos con presión media sobre los granos.

**Maceración en frío prefermentativa:** Si, 1 día.

**Fermentación alcohólica:** 10 días con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

**Maceración:** Hasta 7 días luego de finalizada la fermentación alcohólica. Para optimizar la extracción del material polifenólico, se trabajó con remontajes largos y “delestages” diarios.

**Fermentación Maloláctica:** Si.

**Proporción de vino flor y prensa:** 100% vino gota.

**Potencial de guarda:** 4 años desde la cosecha.

**Color:** Bordeaux con reflejos granate. Brillante y limpio.

**Nariz:** Frutos rojos frescos con un toque floral.

**Paladar:** Frutado, de agradable entrada en boca con taninos suaves y moderados, presentando un final medio y especiado.

**Temperatura de Servicio:** 16-18°C

**Acompañamiento:** Marida muy bien con carnes blancas y carnes rojas con bajo contenido graso, quesos de pasta suave y embutidos.

---

Juan Andrés & Alejandro Marichal  
Winemakers

Bodega Marichal  
Tel (+598) 4332 1949 | Fax (+598) 4332 4926  
R 64 km 48,5 | Acceso por: R 5 km 39.  
Etchevarría | Canelones | Uruguay | [www.marichalwines.com](http://www.marichalwines.com)