



AULA DE AUTOR MERLOT

DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES
100% MERLOT

ELABORACIÓN
CUIDADOSA SELECCIÓN DE LAS MEJORES PARCELAS DE LA VARIEDAD MERLOT PROPIEDAD DEL GRUPO COVINAS. LA FERMENTACIÓN DEL GRANO COMIENZA EN TRULLOS DE 20.000-30.000 KILOS APROXIMADAMENTE, CON REMONTADOS MUY SUAVES, QUE FACILITAN UNA LEVE EXTRACCIÓN CARENTE DE TANICIDAD. EL GRANO LIBRE DE PEPITAS CONTINÚA SU PROCESO DE FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA (24°C). CLARIFICACIÓN Y DECANTADO NATURAL Y UNA CRIANZA EN BARRICAS DE DIFERENTES PROCEDENCIAS OTORGAN A ESTE VINO UNA PERSONALIDAD Y CARÁCTER ÚNICOS. PREVIO AL EMBOTELLADO EL VINO SE FILTRA TANGENCIALMENTE PARA PRESERVAR TODAS SUS CARACTERÍSTICAS Y LIMPIDEZ.

NOTA DE CATA

COLOR: Bonito color rojo picota intenso con ribetes amarotados

AROMA: Seductoras notas procedentes del roble sobre un fondo de frutillos rojos, moras y arándanos.

SABOR: Untuoso, sabroso potente y con buena estructura, notas golosas y fondo especiado.

MARIDAJE

AULA MERLOT ES UN VINO PARA DISFRUTAR CON CARNES A LA BRASA, CARPACCIO, ROASTBEEF, Y GUIOS LIGEROS ADEMÁS DE QUESOS SEMIDUROS O QUESOS AZULES. SERVIR ENTRE 14-16°C.

AÑADA
2015

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13% VOL.

FORMATOS DISPONIBLES
750 ML