



VENTA d'AUBERT
BAJO ARAGÓN, ESPAÑA

BIO
ORGANIC



Merlot 2016

100 % Merlot

14,4 % alc., 5,8 g/l acidez total, 0,5 g/l azúcar residual

Viñas:

Merlot plantadas en 1987

Cosecha:

Septiembre 2016

Vinificación:

36 meses en barricas de roble francés 80% nuevas y 20% usadas

Embotellado:

29.11.2020

Botellas:

2.600 bts de 0,75l y 240 bts de Magnum 1.5 l

Este Merlot es una selección de las mejores barricas del viñedo Merlot más antiguo. Un excelente viñedo plantado con cepas de Merlot que producen uvas y bayas muy pequeñas, que es un requisito previo para un Merlot de esta densidad y complejidad. La añada 2016 fue cálida y seca, lo que es otro motivo de la abundancia y riqueza de este vino.

Las uvas se recolectaron a mano en cajas de 20 kg, se seleccionaron uvas demasiado maduras. Tras 2 semanas de maceración en cuba de madera, el vino se introdujo principalmente en barricas nuevas de roble francés. Tras 36 meses de maduración se seleccionaron las mejores barricas, y se embotellaron con una ligera filtración.

El vino tiene un color rojo oscuro intenso. En nariz muestra aromas de frutos del bosque oscuro, moras, violetas y pimienta negra. En la gota es increíblemente rico e intenso. El aroma en boca recuerda a cerezas silvestres y amarena, endrinas, notas de eucalipto y menta le dan al vino un componente refrescante. La actual estructura tánica y una agradable acidez fina lo convierten en un vino elegante y muy sostenible que permanece en boca durante mucho tiempo en el final. Estará óptimo y listo para beber a partir de 2022.

Personalmente me gustaría más con un buen trozo de carne como Rib-Eye, T-Bone o Côte de Boeuf, pero es esencial decantarlo medio día antes de disfrutarlo.

Stefan Dorst, 02/02/2021