

**FICHA TÉCNICA:** **MERNAT 2017**  
**MEDALLA DE PLATA BACCHUS 2020**

Mernat se presenta como el hermano moderno de nuestro vino Bucamel Tinto, un inusual coupage de las variedades tintas que componen el viñedo de la Bodega.

**NOTA DE CATA:** **MARIDAJE:**

- Color: brillante color rojo picota.
- Olor: intenso aroma frutal, con notas ahumadas y especiadas.
- Sabor: estructurado, carnoso, equilibrado, de elegantes tostados y final largo.

Temperatura de servicio 15-17°C.

Ideal para combinar con todo tipo de carnes, pastas, arroces y guisos

**VIÑEDO:** **ELABORACIÓN:**

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha de Tempranillo, 6,3 ha de Cabernet Sauvignon, 1,8 ha de Petit Verdot y 4,8 ha de Syrah.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm.
- Pendiente 25%

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega. Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.

Concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a tinajas antiguas de hormigón donde se realiza la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde reposara hasta su embotellado



<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	<b>CRIANZA</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>PAÍS DE PROCEDENCIA</b>
Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Syrah / Tempranillo	12 Meses en barricas de roble francés	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
<b>FECHA DE VENDIMIA</b>	<b>RENDIMIENTO MEDIO VIÑEDO</b>	<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
Diferentes días/09-10/2017	6.000 kg/ha	14,0%	5,4 g/l tartárico
<b>FECHA DE EMBOTELLADO</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	<b>PACKAGING</b>	<b>AZUCARES RESIDUALES</b>
27/02/2020	2.300 cajas	6 botellas por caja	<1,5 g/l