

BONOMO MONTIEL

MERLOT

Ubicación del viñedo

GUALTALLARY, TUPUNGATO. VALLE DE UCO

Varietales

100% MERLOT

Crianza

12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 2° Y 3° USO

Guarda

TIENE UN POTENCIAL DE GUARDA DE 6 - 7 AÑOS

...

NOTAS DE CATA

VISTA

Alta intensidad color de tonos negros y azules profundos.

NARIZ

Muy expresivo; destaca la fruta negra acompañada de sutiles notas piracínicas (pimiento, típicas de la variedad bajo climas frescos).

BOCA

Elegante, con buen peso (estructura) y un final redondo.



NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

Cada cosecha de este Merlot nace con el objetivo de reflejar la identidad única de Gualtallary. Sus viñedos, ubicados a 1.210 metros de altitud, entregan una fruta de gran frescura, concentración y equilibrio natural, cualidades que buscamos preservar en cada etapa de la elaboración.

La vinificación combina técnicas de extracción cuidadosas con una crianza de doce meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, privilegiando la elegancia por sobre la intensidad de la madera. De esta manera, el varietal expresa con claridad sus notas de fruta negra, su delicado perfil especiado y una textura envolvente, manteniendo siempre el protagonismo del terroir.

Tras un período de estiba en botella, el vino alcanza una armonía que realza su complejidad y confirma su capacidad de evolución en el tiempo, ofreciendo un Merlot de gran personalidad, estructura y refinamiento.

Sergio Montiel
Co-Fundador & Enólogo