



FICHA DEL PRODUCTOR

Winemaker: Eugenia Herrera

Total superficie plantada: 55 has

Bodegacapacidad 450.000 litros

RegiónRío Negro - Patagonia

País: A rgentina



ANIELLO RIVERSIDE ESTATE MERLOT

ELABORADO CON UVAS PROVENIENTES DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS EN EL DISTRITO DE MAINQUE EN EL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO. COSECHADAS MANUALMENTE EN PEQUEÑAS CAJAS Y EN EL MOMENTO JUSTO. EL NOMBRE 006 HACE REFERENCIA A LA NOMENCLATURA CATASTRAL DE LA CHACRA.

LOCALIZACIÓN

Viñedo Chacra 006, Mainqué, Alto Valle del Río Negro
Suelo Cuadro 16 - Suelo franco arenoso
Cuadro 10 - Suelo pedregoso, formación aluvial

Latitud 39° Sur

ELABORACIÓN

Composición varietal: Merlot

Maceración en frío seguida de la fermentación alcohólica en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable. Utilización de levaduras indígenas así como seleccionadas. Fermentación maloláctica en tanque. Parte del vino fue criado en barricas de roble francés y americano por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% - **Acidez total:** 6,15 g/l - **Azúcar residual:** 2,31 g/l - **PH:** 3,77

NOTAS DE CATA

La rica textura de ciruelas y frutos negros, junto a taninos maduros y de mineralidad marcada, revelan el complejo carácter de la variedad Merlot en la Patagonia Argentina. La crianza se aprecia integrada con notas terrosas y herbales que sellan la complejidad. Aborda el paladar con buena frescura y vigor.

RECONOCIMIENTOS

91 pts. - James Suckling (Aniello 006 RSE Merlot 2014)

90 pts. - Tim Atkin (Aniello 006 RSE Merlot 2015)