



Henri Marc 02




VARIEDADES

Merlot.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas Merlot vendimiadas manualmente. Tras una maceración-fermentación de 15 días en depósitos de acero inoxidable, parte del vino obtenido es criado en barrica francesa y la otra parte almacenado en depósitos de acero inoxidable. El coupage final del vino envejecido y del vino almacenado en depósitos se realiza antes del embotellado. Vino con carácter y personalidad innovadora.

NOTAS DE CATA

-  **Color:** Rubí intenso.
-  **Nariz:** Aromas a frutas rojas (arándanos, ciruelas), especias (clavo, eucalipto), notas balsámicas, ...
-  **Boca:** Amplio, carnoso, y con buenos taninos. De recorrido medio y agradable final.

MARIDAJE

Carnes rojas, potajes, guisos y legumbres y asados.

MERLOT

Disponible en | Available in:



Borgoña Vintage:
750ml/Tapón corcho
Vintage Burgundy:
750ml/Cork



Merlot



13% Alcohol



16 - 18 °C

GRAPE VARIETIES

Merlot.

WINEMAKING

Wine produced with hand harvested grapes. After maceration-fermentation for 15 days in stainless steel tanks, part of wine is aged in French oak barrels and the other part is stocked in stainless steel tanks. The coupage of the oaked wine and the wine stocked in the stainless steel tanks takes place before bottling. Wine with character.

TASTING NOTES

Colour: Intense ruby colour.

Nose: Aromas of red fruit (blueberries, plums), spices (clove, eucalyptus), and balsamic notes.

Mouth: On the palate it is full, fleshy and has rounded tannins. Medium-bodied and with a long finish.

FOOD PAIRING

It is advised to accompany red meat, vegetable soups, stews, vegetable casseroles and roasts.

