



1000 Besos Merlot

VARIEDADES

Merlot.

ELABORACIÓN

Uno de los puntos clave para la elaboración de este producto es la selección de las uvas. El mosto obtenido tras un suave estrujado de las uvas se macera con el hollejo de la uva y se apaga con la adición de alcohol vínico. El vino dulce obtenido es envejecido en barricas de 500 l, realizándose antes del embotellado un coupage de varias añadas. El resultado es un vino único y personal.

NOTAS DE CATA

- Color:** Vino de un elegante color cereza oscuro.
- Nariz:** Potente y delicado en nariz con claros recuerdos de uva pasificada, higos secos, moras, violetas. Presenta matices balsámicos.
- Boca:** Entrada amable, muy golosa pero con una acidez interesante. Tiene un desarrollo amplio, complejo y sugerente con buena intensidad y largo postgusto.

MARIDAJE

Aperitivos, foie, patés, quesos azules, chocolates amargos y repostería. Perfecto para empezar y para acabar una comida.

MERLOT

Disponible en | Available in:



BRD Avvenire Ligera:

500ml/Tapón corcho.

BRD Avvenire Leggera:

500ml/Cork.



Merlot



15% Alcohol



12-14 °C

GRAPE VARIETIES

Merlot.

WINEMAKING

One of the key points during the elaboration of this product is the selection of grapes. After gently pressing the grapes, the resulting juice is macerated with the grape's skin. Fermentation is prevented by adding wine alcohol. The final sweet wine ages in 500L barrels. Each bottling is a blend of different vintages. A personal and unique wine is the result.

TASTING NOTES

Colour: Dark red cherry.

Nose: Intense and delicate aroma with notable reminiscence to raisins, dry figs, blackberry and balsamic hues.

Mouth: Gentle entry, confectionary but with an intriguing acidity. Complex, suggestive and wide development with nice intensity and long aftertaste.

FOOD PAIRING

Appetizers, foie, pâté, blue cheese, bitter chocolate and pastries. Perfect choice to start and finish a meal.

