

<http://www.bodegabouza.com/bodegas-uruguay/vino-merlot-b9.php>



Merlot B9 Parcela Unica 2011

NOTA DE CATA

VINIFICACION

Selección manual de la uva grano por grano. Fermentación a 26°C en tanque de acero inoxidable con 2 remontajes y 1 pigeage diarios y post maceración con pigeage. Tiempo de maceración total 31 días, fermentación maloláctica durante la maceración. Crianza durante 11 meses en barricas nuevas de roble francés.

COMPRAS

[Para ver los lugares donde encuentra nuestros vinos, click aquí.](#)

PREMIOS

91 puntos, Robert Parker, 2012

Mejor Merlot, Concurso "El Consumidor Elige", XV Salón Nacional del Vino Fino 2010.

Medalla de Plata, Mondial du Merlot, 2008.

Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles, 2008.

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles, 2006.

Medalla de Plata, Concurso Catad'Or NH Columbia, 2005.

[Para ver los premios de todos los vinos, click aquí.](#)



INFORMACION TECNICA

Enólogo: Dr. Eduardo Boido

Vino: Tinto	Cosecha: Manual, el 12 de Marzo de 2011, en su óptima madurez.	Cantidad: 1982 Botellas
Composición varietal: 100% Merlot	Envasado: 14 de Mayo de 2012, sin filtrar para conservar al máximo el potencial del viñedo.	Lote: 0812
Ubicación geográfica: Las Violetas, Canelones.	Servicio: Decantar y servir entre 16-18°C	Alcohol: 16,0°
Viñedo: Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.	Potencial de Guarda: 12 a 15 años	Acidez Total: 4,0 g/L de H2SO4
Producción: 36 HL/Ha.		PH: 3,73
		Acidez Volátil: 0,4 g/L de H2SO4
		Azúcar: 2,8 g/L

Prova da safra 2011. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.