



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Bodegas Muñoz - Artero

VINHO: Artero Merlot Reserva La Mancha 2005

REGIÃO: La Mancha

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: La Mancha Reserva D.O.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Merlot

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: O clima é continental extremo, com temperaturas que oscilam entre os 40/45°C no verão e -10/12°C no inverno. A pluviosidade é baixíssima, com média anual de 375mm. O terreno é plano e os vinhedos situam-se a 700m de altitude.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos com composição argilo-calcária.

ELABORAÇÃO: Idade do vinhedo de 20 anos, condução em espaldeira. Colheita na segunda semana de setembro. As uvas são rigorosamente inspecionadas na entrada da bodega. Segue-se o desengace e rompimento das mesmas. A fermentação com maceração ocorre em tanques de aço inoxidável a 30°C, durante 20 dias. O vinho é então trasfegado e os sólidos prensados (para o vinho de prensa). Após a fermentação malolática, realiza-se a trasfega às barricas de envelhecimento. O vinho é então levemente filtrado e engarrafado.

AMADURECIMENTO: 16 meses em barricas de carvalho americano.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 8 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi com bordas granada. Aromas maduros de cerejas, ameixas, uva-passa, louro e um toque de eucalipto, mineral, torrefação e especiarias doces. Impacto quente e muito macio, com ótimo suporte tânico e adequado frescor. Bom fim-de-boca.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Rubi com bordas granada. Aromas maduros de cerejas, ameixas, passas, louro, eucalipto e especiarias. Quente, macio e persistente.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Moussaka; Cabrito assado com ervas aromáticas e castanhas; Cordeiro em tapenade de azeitonas negras e tomates confitados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

Prova da safra 2009. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.