

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

## Merlot 2011

### NOTA DE CATA

Color rojo púrpura. Aroma a frutas rojas maduras con notas ahumadas. Boca equilibrada con taninos sedosos y final prolongado. CV y EB, 18/7/12

### VINIFICACION

Selección manual de la uva grano por grano. Fermentación a 26°C, maceración durante 10 días con 2 remontajes y un bazuqueo diarios. Crianza 8 meses en barricas de roble francés.



### PREMIOS

Medalla de Oro, Concurso VinoSub30, 2013

Medalla de Plata, Finger Lakes, International Wine Competition, 2008.

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

Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles, Ostende, 2005.

Gran Mención, Vinitaly, Verona, 2005.

Medalla de Plata, Concurso Catad'Or Sheraton, 2004.

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

### INFORMACION TECNICA

Enólogo: Dr. Eduardo Boido

<b>Vino:</b> Tinto	<b>Cosecha:</b> Manual, entre el 2 y el 4 de Marzo de 2011, en su óptima madurez.	<b>Cantidad:</b> 13.109 Botellas
<b>Composición varietal:</b> 100% Merlot	<b>Envasado:</b> 1 de Febrero de 2012.	<b>Lote:</b> 0512
<b>Ubicación geográfica:</b> Las Violetas, Canelones.	<b>Servicio:</b> Decantar y servir a 16°.	<b>Alcohol:</b> 15,0°
<b>Viñedo:</b> Conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.		<b>Acidez Total:</b> 3,3 g/L de H2SO4
<b>Producción:</b> 36 HL/Ha.		<b>PH:</b> 3,56
		<b>Acidez Volátil:</b> 0,35 g/L de H2SO4
		<b>Azúcar:</b> 2,9 g/L

[volver](#)

*Safrá 2012. Empadinhas de massa folhada. Jantar em 28/11/2014.*