

DANZANTE



DANZANTE MERLOT 2005

IGT DELLA SICILIA

NOTAS ENOLOGO

El Danzante Merlot 2005 tiene un color rubí intenso que es agradable tanto por su claridad como por su densidad. Aromas frutales predominan en la expresiva nariz, como cereza y ciruela pasa seca que gradualmente van cediendo a agradables notas de especias, particularmente pimienta negra. En el paladar nos llena de las mismas características que tenía a la nariz con taninos suaves y un excelente balance de todos sus componentes. El vino tiene una gran permanencia y limpio final.

Mezcla Varietal: 90% Merlot, 10% Otras variedades

VIÑEDOS Y UVAS

En francés la palabra "Merlot" significa "Pájaro negro joven", probablemente en referencia a su hermoso color azul oscuro. Esta uva fue el primer varietal francés plantado a grande escala en Italia después de la Phylloxera (Phylloxera fue una enfermedad que devastó los viñedos en Europa durante los 1800s) Originalmente introducida en las regiones del norte de Italia, Merlot es ahora también plantado en las regiones del centro y del sur del país. Las uvas del Danzante Merlot son seleccionadas de la región de Agrigento en Sicilia. La vitivinicultura en Sicilia tiene más de 4000 años y los vinos desde esa época fueron tomando prestigio a nivel mundial, recientemente, la modernización de la vitivinicultura en la zona se enfocó en vinos de alto volumen y de postre. Por fortuna en los últimos años se ha logrado un renacimiento de los vinos Sicilianos con una gradual conversión hacia los vinos de calidad. El calido sol de Sicilia permite una perfecta maduración de las uvas, lo cual es esencial para crear grandes vinos.

ENOLOGIA

Las uvas fueron prensadas suavemente y fermentadas en tanques de acero inoxidable a una temperatura de aproximadamente 30° C. El vino fermenta por aproximadamente 10 días y se le dan 7 días de contacto adicional con la el mosto para extraer naturalmente taninos suaves y desarrollar complejidad y carácter varietal. Inmediatamente después de la fermentación primaria el vino se somete a la fermentación maloláctica para darle redondez y profundidad al vino. El vino no pasa por barrica de roble para acentuar su carácter frutal. Después de 10 meses de añejamiento en tanques de acero inoxidable para integrar los sabores, el vino es embotellado.

5.59 g/l total acidity, 3.43 ph, 4.5 g/l residual sugar, 13.5% Alcohol

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Carnes frías ahumadas o primer tiempo como risotto con queso. También se marida muy bien con conejo o aves de caza.