



ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION MERLOT 2005

Región/Origen: Central Coast

Azúcar Residual: seco

Acidez Total: 0.68%

Alcohol: 13.9%

pH: 3.46

mezcla: 78% Merlot, 16% Syrah, 6% Other Red varieties

Notas Enólogo

Nuestra cosecha 2005 desarrolló clásico carácter varietal de la uva Merlot, cereza negra y ciruela pasa con suaves notas a especias y chocolate, suaves, jugosos y balanceados sabores, aterciopelada textura y taninos redondos con brillante acidez. El carácter excepcional viene de las uvas de Central Coast, principalmente de la región del condado de Monterey, una región con clima templado, brisa fría y suelos húmedos de lluvia que le gustan al Merlot. Mezclamos el Merlot con 16% de Syrah para agregar color y profundidad, al igual que aportar sabores frutales puros con un toque de redondez de madera y complejidad. Disfrute este vino con pizza de hongos, espagueti a la boloñesa, codorniz o carne o cordero al asador.

Cosecha

La temporada 2005 fue cálida y promovió que la vid echara brotes temprano, pero una primavera fría y con lluvia freno el desarrollo de la vid. Todo el verano fue más frío de lo común, haciendo la maduración más lenta y prolongando la cosecha. Por suerte, el típico verano llegó en septiembre y siguió en octubre, trayendo el cierre de la temporada con éxito y condiciones de maduración óptimas. Debido al temprano inicio de la temporada y la cosecha retrasada, las uvas tuvieron mucho tiempo en la vid, resultando en vinos de excelente concentración de sabores y moderados niveles de alcohol.

Viñedo

Aproximadamente el 75% de las uvas de nuestro Merlot 2005 proviene de los viñedos de Central Coast American Viticultural Area, con 95% de este del condado de Monterey y 5% del condado de Santa Barbara. Balanceamos las uvas de clima frío de Central Coast con uvas de clima más cálido de North Coast 15% y de la región de Lodi 10% para lograr un balance de brillantes aromas y sabores.

Fermentación y Añejamiento

Después de suavemente prensar y despalillar la fruta, fermentamos el mosto en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas de 85° F. Después de la fermentación, el vino se dejó en contacto con la piel por 12 días para suavizar los taninos y desarrollar complejidad. La fermentación maloláctica da redondez y profundidad al vino. Añejamiento en tanques y barricas (20% Roble Francés nuevo) por 14 meses conservó el vivaz carácter frutal del vino y también agregando textura, complejidad y suavidad de taninos.