



ROBERT MONDAVI WINERY

ROBERT MONDAVI WINERY MERLOT 2004

COMPOSICIÓN VARIETAL:

86% Merlot,
7% Cabernet Sauvignon ,
4% Malbec,
3% Syrah

DESCRIPCIÓN DEL SABOR

Dinámico y vivaz a la nariz, con toques de zarzamora, ciruelas, moras negras y fusión de notas de alquitrán, tabaco, vainilla y roble. En la boca, ricos sabores de frutas se mezclan con un poco de sal y el toque tostado de las barricas. Todo armoniosamente integrado con taninos maduros. Con un cuerpo flexible, este Merlot tiene una muy Buena estructura, con una excelente acidez que lo mantiene vivo.

INFORMACION TECNICA:

Acidez total: 0.65
pH: 3.64
Azúcar Residual: 0.11% (dry)
Alcohol: 14% by volume

COSECHA

La primavera estuvo cálida y seca, seguido de un lluvioso invierno, dando un pronto inicio a la temporada de cultivo 2004. Fuera de temporada las temperaturas cálidas iniciaron en marzo la brotación temprana de las vides y todas las variedades florecieron en mayo al menos una semana antes del horario habitual. El total de precipitaciones fue superior a la media, aunque las lluvias prácticamente terminaron en marzo. Las temperaturas durante todo el verano son relativamente suaves, con las famosas neblinas del Valle de Napa que son persistentes en los viñedos hasta tarde por la mañana. Estas condiciones, se mantienen presentes a través de la mayor parte de la temporada de cosecha, dando como resultado uvas de alta calidad. La cosecha del Merlot se llevó a cabo durante un largo período de cinco semanas a partir del 4 de septiembre al 14 de octubre

Uvas: cosechada en 26,3 ° Brix (promedio) con el 0,76% inicial y 3,57 de pH ácido

VIÑEDOS

Nuestro Merlot 2004 se hizo con frutas seleccionadas de los viñedos del Valle de Napa que van desde el extremo sur de Los Carneros dentro de la región central de Oakville, con más del 60% de las uvas procedentes de viñedos Robert Mondavi Winery.

Las vides Merlot son significativamente influenciadas por la tierra, que es evidente en la variedad de sabores producidos por los diversos tipos de suelos y climas de estas regiones. Nos gusta la expresión frutal del Merlot que ha sido cultivada en la Stags Leap District, la vitalidad de la fruta viene de Los Carneros, y los ricos sabores profundos Merlot son cultivados en el Distrito de Oakville.

Asimismo, realzar el exuberante sabor afrutado en nuestro Merlot mediante la apertura de la vid, de las hojas y cañas, y la eliminación de las hojas alrededor de los grupos.

Una hoja se queda para proteger las uvas contra las quemaduras del sol y permitir que la cantidad de exposición al sol sea la suficiente para el desarrollo del sabor filtrado. Origen de la uva: 58% Stags Leap District AVA, el 23% de Los Carneros AVA, el 17% Para Kalon Vineyard - Oakville AVA, 2% de otros viñedos del Valle de Napa.

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano suavemente en contenedores para reducir al mínimo el prensado de las vides. Después de la fermentación, el vino ha recibido un promedio de 21 días de maceración (contacto con la piel) para suavizar los taninos y aumentar la complejidad varietal. Un barril de uso secundario en la fermentación maloláctica imparte redondez y profundidad. El vino de edades comprendidas entre los 15 meses en barricas de roble francés (tostado medio, el 20% nuevo) para madurar los sabores y añadir matices sutiles de roble. Cabernet Sauvignon y guiones de otras variedades complementarias han mejorado la estructura del vino y el perfil de sabor complejo.

Importadora Vinos del Mundo S de RL de CV. Av. La Paz 2180 Col. Americana.
Tel. Conmutador: 01.33.36.16.74.64 www.impvm.com