



ASSEMBLAGE INEDIT

MERCIER

CADA COSECHA, UN VINO INÉDITO...

En este vino se amalgaman variedades, se fusionan culturas, se expresa la pasión y el compromiso que identifican a Vivero Mercier Argentina. Cada año, seleccionamos y combinamos una pequeña proporción de los mejores vinos obtenidos en las microvinificaciones realizadas en la Bodega Experimental, que luego criamos en barricas de roble francés durante 12 meses, para compartir con nuestros clientes y amigos. Así nace nuestro Assemblage INEDIT Mercier, un vino equilibrado y con la máxima complejidad; siempre inédito y particular, con el sello de calidad Mercier, empresa familiar con larga trayectoria en la producción de plantas de vid, destacada por estar a la vanguardia en tecnología e innovación.

INEDIT 2022

VIÑEDOS

Variedades: Blend de Malbec, Cabernet Franc y Pinot noir.
Origen: Perdriel, Luján de Cuyo – Mendoza.
Altitud del viñedo: 980 m.s.n.m
Conducción: espaldero alto
Sistema de poda: cordón bilateral
Marco de plantación: 2 mts entre hileras y 1,2 mts entre plantas.

VINIFICACIÓN

Cosecha: manual, segunda quincena de marzo 2022.
Maceración: fermentativa, uso de levaduras comerciales neutras.
Fermentación Maloláctica: con bacterias lácticas indígenas.
Estabilización: natural.
Crianza: en barricas de roble francés durante 12 meses.
Filtración: por cartucho de 8 micrones.
Embotellamiento: octubre 2023.
Producción Total: 520 botellas.
Alcohol: 13,8 % v/v
Acidez Total: 5,8 g/Lts. Ac. Tartárico.
PH: 3,77
Azúcar Residual: trazas

NOTAS DE CATA

A la vista, nuestro Inedit cosecha 2022 presenta un color púrpura intenso con atractivos matices negros. De nariz frutada y especiada se destaca por sus delicadas notas de frutillas, moras e higos, que se amalgaman con un perfil mentolado característico. Su paso por 12 meses en barricas de roble francés aporta notas a caramelo, chocolate y regaliz. Se caracteriza por un ataque de boca intenso en el que sobresalen complejos aromas de boca muy bien ensamblados con su acidez y con sus taninos, de post gusto exótico y bien marcado.

ENÓLOGA

Lic. Laura Bree – Responsable de I+D+i

