

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 identifica 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 embotellamos 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, siempre a la vanguardia en tecnología e innovación.

INEDIT 2024

VIÑEDOS

Variedades: Blend de Chardonnay, Riesling y Semillón.

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.

ELABORACIÓN

Cosecha: manual, segunda quincena de febrero 2024.

Maceración: fermentativa, uso de levaduras comerciales neutras.

Estabilización: natural.

Crianza: sin paso por madera.

Filtración: por cartucho de 1 micron.

Embotellamiento: septiembre 2024. Producción Total: 70 botellas.

Alcohol: 12,50 % v/v

Acidez Total: 6,5 g/lts. Ac. Tartárico.

PH: 3,11

Azúcar Residual: trazas

NOTAS DE CATA

Nuestro Inedit cosecha 2024, se destaca por su color amarillo dorado con atractivos reflejos plateados. En nariz, presenta intensos aromas frutales a pera, manzana, melón y plátano, acompañados de delicadas notas florales que recuerdan los tulipanes amarillos. Su entrada de boca es amable y tiene un centro complejo, aromático y sucroso. Su marcada acidez acompaña un final exótico que amalgama muy bien con los atributos sensoriales del Chardonnay, el Riesling y el Semillón.

ENÓLOGA

Lic. Laura Bree

Responsable del Dpto I+D+i+Sostenibilidad



