



# ASSEMBLAGE INÉDIT

MERCIER

## EL ARTE DE INNOVAR EN CADA COSECHA...

Un vino que celebra la innovación y el espíritu experimental que definen a Vivero Mercier Argentina.

En esta edición limitada, la búsqueda de nuevas expresiones nos llevó a crear un **vino naranjo singular**, donde tradición y vanguardia se encuentran. Elaborado a partir de una cuidadosa selección de **variedades blancas vinificadas en contacto prolongado con sus pieles** y una proporción de **Grenache** que aporta concentración y estructura en boca, este vino encarna la **pasión, la técnica y la curiosidad** que guían nuestro trabajo.

**Assemblage Inédit Mercier 2025** es equilibrado, sorprendente y representa una nueva forma de interpretar la vid y el vino: un encuentro entre lo natural y lo creativo, entre la ciencia y la emoción. Es la expresión de una curiosidad que no se detiene y de un compromiso constante por descubrir nuevos caminos para brindar, siempre, algo verdaderamente inédito.

## INÉDIT 2025

### VIÑEDOS

Variedades: Blend de Chardonnay, Sauvignon Blanc y Grenache  
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 2025  
Maceración: fermentativa con sus hollejos, uso de levaduras comerciales neutras  
Estabilización: natural  
Crianza: sin paso por madera  
Filtración: por cartucho de 1 micron  
Embotellamiento: octubre 2025  
Producción Total: 140 botellas  
Alcohol: 13,1 % v/v  
Acidez Total: 6,5 g/Lts. Ac. Tartárico  
PH: 3,59  
Azúcar Residual: 7,9 g/Lts

### NOTAS DE CATA

Nuestro Assemblage Inedit cosecha 2025, es un vino naranjo pensado para compartir buenos momentos, se destaca por su atractivo color naranja tenue con tonalidades plateadas y grisáceas. En nariz, presenta intensos aromas a fruta cítrica, destacándose los quinotos, mandarinas, naranjas y pomelo rosado, acompañados de delicadas notas florales. Boca con entrada suave y alta persistencia, su marcada acidez acompaña un final intenso y robusto.

### ENÓLOGA

Lic. Laura Bree

Responsable del Dpto I+D+i+Sostenibilidad

