



ASSEMBLAGE INEDIT

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 naranja 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.

INEDIT 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: 79 g/Lts

NOTAS DE CATA

Nuestro Assemblage Inedit cosecha 2025, es un vino naranja 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 sucrosa y alta persistencia, su marcada acidez acompaña un final intenso y robusto.

ENÓLOGA

Lic. Laura Bree

Responsable del Dpto I+D+i+Sostenibilidad

