



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 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, siempre a la vanguardia en tecnología e innovación.**

INEDIT 2024

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

ELABORACIÓN

Cosecha: manual, primera quincena de marzo 2024
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 2025
Producción Total: 565 botellas
Alcohol: 13,8 % v/v
Acidez Total: 6,3 g/Lts. Ac. Tartárico
PH: 3,74
Azúcar Residual: trazas

NOTAS DE CATA

A la vista, nuestro Inedit cosecha 2024 presenta un intenso color bordo violáceo con marcados matices negros. Nariz de delicadas notas a frutos rojos y negros en los que se destacan los arándanos, higos y las moras. Su paso por 12 meses en barricas de roble francés aporta notas de vainilla y caramelo. Se caracteriza por un ataque de boca intenso, de entrada sucrosa, acidez media, taninos amables y final largo.

ENÓLOGA

Lic. Laura Bree

Responsable del Dpto I+D+i+Sostenibilidad

