

<http://www.puertobrasil.com.br/vinho-castel-pujol-reserva-merlot-safra-2010-bodegas-carrau-p90>

Castel Pujol

MARCA	CASTEL PUJOL
VARIEDADES	Merlot 100%
COSECHA	2010
ANALISIS	alcohol: 13.8 % en vol. Acidez total: 5.4 g/L (tart . acid) pH 3.5 Azucares residuales: 2.3 g/l

PRODUCCION: 2000 (12 x 750ml.) cases

NOTAS DE CATA: Vino con color rojo carmín con destellos de rubí intenso con notas aromáticas de frutas rojas y pimienta, junto a notas de coco y chocolate del roble. Seco y aterciopelado, es un vino amigable y sedoso apto para acompañar platos de pasta y quesos de pasta blanda, se sugiere servirlo a 20 °C.



En los últimos 30 años en los viñedos de Bodegas Carrau de Las Violetas y Cerro Chapeu, hemos explorado los mejores suelos y las parcelas de las variedades que mejor se adaptaron para uvas de alta expresión y calidad. En este vino hemos desarrollado un reserva muy particular donde la armonía se expresa en su máxima posibilidad. Con alta concentración varietal y vinificaciones modernas en nuestras dos bodegas, este vino fue criado en barricas de roble francés y americano durante 12 meses y embotellado en mayo de 2011. Luego de este tiempo en botella esta en su justa madurez para expresar todo su carácter y complejidad.

CLIMA:	Templado con influencia del Río de la Plata y el Océano Atlántico.
TIPOS DE SUELO:	Suelos arcillosos, con altos niveles de materia orgánica y presencia de calcáreo, profundidad media.
TIPO DE UVAS:	100% Merlot de cepas Francesas y Sudafricanas.
TIPO DE COSECHA:	Manual y transportadas en cajas de 16 kg.
ESTRUJADO:	Total y molienda del 75% de las bayas.
VINIFICACION:	10 días de fermentación a 22-25 grados centígrados en tanques de inoxidable, con una maceración prefermentativa de 36 horas. Fin de fermentación en la barricas con fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble 50% americana y 50% francés, donde luego es criado por 12 meses.
EMBOTELLADO:	Mayo 2011

Safra 2010. Almoço em 05/07/2015.