

LAVISTA MERLOT 2019

Merlot



San Miguel de Allende
GUANAJUATO, MÉXICO

León, GUANAJUATO
MÉXICO.



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La Bodega forma parte del proyecto familiar arquitectónico Hacienda San José Lavista, la imponente edificación y conclusión de esta, representa la tercera y última etapa del proyecto. Es un concepto artesanal y tradicional, con instalaciones modernas de primer nivel, con producción limitada y exclusiva en un inicio. El viñedo en Hacienda San José Lavista está compuesto de las siguientes variedades: Malbec en un 65%, Syrah 10%, Sauvignon Blanc 15%, Merlot 10%.

Hugo D'Acosta, apasionado enólogo e ingeniero agrónomo, ha sido parte medular de este proyecto, no sólo imprimiendo su gran calidad y conocimiento, sino también, ha preservado en San José Lavista, las características de su terroir, con sus variables climatológicas, respetando la personalidad de la uva y el vino y del viñedo.

NOTAS DE CATA

Vino color rubí profundo con matices violáceos. Limpio consistente. Capa alta con una densidad muy marcada. Aromas tostados y ahumados a copa quieta. Cereza negra, mora, aceituna negra y floral. Amable y sabroso. Taninos bien estructurados y agradables. Cuerpo persistente y sedoso, con un final agradable y delicado.

Maridaje ideal con Parrilladas, Cortes de carne especiados y de caza. También con guisos, quesos duros.



Vinícola / Enólogo:
Bodega San José Lavista
Hugo D'Acosta



Grados de Alcohol:
13.5% Alc.



Cépage:
Merlot



Temperatura de Consumo:
16°C.



Vinificación:
Cuenta con una crianza de 12 meses en barrica: 50% de roble francés y 50% de roble americano, más 6 meses de afinado en botella.