

**Bodega / Finca:** Finca Lomas Blancas.

**Varietal:** 100 % Merlot.

**Origen:** Sanagasta – Provincia de La Rioja – Argentina.

**Altitud:** ~1.000 msnm.

**Sistema de conducción:** Espaldero.

**Rendimiento:** Moderado, controlado para priorizar calidad.



### TERROIR:

Viñedos ubicados en el valle de Sanagasta, sobre suelos franco-arenosos con buen drenaje, clima seco y marcada amplitud térmica. Estas condiciones permiten una maduración lenta y homogénea, preservando frescura, expresión frutal y estructura.

### VITICULTURA:

Cosecha manual en su punto óptimo de madurez.

Selección de racimos.

Manejo del canopy en espaldero para una correcta exposición solar.

Prácticas de manejo sustentable.

### VINIFICACIÓN:

Despalillado y maceración prefermentativa en frío.

Fermentación alcohólica en piletas con epoxy.

Remontajes suaves y controlados.

.Fermentación maloláctica completa.

Crianza parcial en barricas de roble (opcional / según estilo).

### ANÁLISIS:

Alcohol: 13– 14% vol.

Acidez total: Media.

pH: Aproximadamente 3,5 – 3,7.

Azúcares residuales: Seco.

### MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Carnes rojas y blancas.

Pastas con salsas suaves.

Quesos semiduros.

Cocina mediterránea.

### NOTAS DE CATA:

**Color:** Rojo rubí profundo con reflejos violáceos.

**Nariz:** Aromas a frutas rojas maduras (ciruela, cereza), notas de frutos negros, sutil presencia de especias dulces y leves toques herbales.

**Boca:** De entrada amable, taninos suaves y redondos, buena estructura y equilibrio. Final persistente, elegante y frutado

### CRIANZA:

Sin paso por madera o crianza parcial en roble francés y/o americano durante 6 a 12 meses (según línea).



### GUARDA:

Potencial de guarda: **3 a 5 años**, dependiendo del estilo de elaboración.

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

**16 °C – 18 °C**