

PAUL MAS

MERLOT

IGP Pays d'Oc

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDAD

100% Merlot.

VIÑEDO

Vides de 10 a 20 años

Tipo de suelo: Piedra caliza con grava, tiza, arcilla y arena.

Cosecha mecánica

Rendimiento medio: 58 hl/ha.

VINIFICACIÓN

Despalillado de la uva y contacto con la piel durante 3 días a 10°C.

Fermentación tradicional con levaduras selectas. 20% de la mezcla es añejada por 4 meses en barricas nuevas de roble francés y el resto en cubas revestidas de cemento o de acero inoxidable.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Púrpura intenso con ribetes en tono rubí.

Nariz: Compleja con notas de moca, ciruela y moras negras.

Boca: Amplio y suave, taninos elegantes, cuerpo medio y final prolongado.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 17°C.

Se puede disfrutar con salchichas, cordero, ternera a la parrilla o en estofados, así como con quesos suaves.

