

DIETER MEIER'S
OJO DE AGUA
ARGENTINA

OJO NEGRO MERLOT

Un Merlot de riqueza, equilibrio y temple. Verdadero exponente de la Patagonia Argentina.

VINO

Composición Varietal	100% Merlot
Año de cosecha	2019
Carácter	Este singular Merlot se expresa elegante y sutil. Seduce por su frangante nariz. En boca es explosivo y de rica acidez. Franco en sabores. De importante cuerpo y taninos, presentes, pero sedosos. Largo final.

VIÑEDO

Ubicación	Fortin Castre, Río Negro, Patagonia.
Altitud	130 metros sobre el nivel del mar.
Estructura del Viñedo	Localizado a lo largo de la barda del Río Negro, es cultivado en un suelo arenoso, se desarrolla en parcelas con alta densidad de plantas (5000 pl/Ha) y con bajos rendimientos (menos de 7500 Kg/Ha). El riego por goteo asegura a cada planta la cantidad exacta de agua que necesita.

ELABORACIÓN DEL VINO

Selección de la Uvas	El Merlot se selecciona y cosecha a mano en cajas de 18 Kg. Los racimos provienen de un viñedo joven con alto potencial.
Elaboración, Fermentación, Almacenamiento	El Merlot cosechado y seleccionado a mano, se macera a temperaturas por debajo de los 8° C durante 3 a 5 días, proceso en el que se obtienen una gran intensidad de color y el aroma. La fermentación se lleva a cabo en piletas de cemento y tanques de acero inoxidable, con levadura indígena. Luego de la fermentación, el 50 % del vino pasa 12 meses en huevos de cemento y el resto pasa 12 meses en barricas de roble francés de tercer uso; durante éste tiempo se produce la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color	En vista se presenta brillante. De profundo color rubí y vivos reflejos del mismo tono y leves purpúreos.
Aroma	Recuerdo de fruta roja y negra, cerezas maduras, arándanos y regaliz. Toques herbales que brindan frescura y complejidad. Su paso por madera le otorga tabaco, café y especias.
Sabor	En boca es explosivo y de rica acidez. De importante cuerpo y taninos, presentes, pero sedosos. Largo final.
Maridaje	Carnes, vegetales asados, pastas rellenas y postres tales como membrillos y salsas dulces a base de frutos rojos y ciruelas.
Temperatura de servicio:	16 grados.

DATOS DE INTERÉS

Alcohol	14.5 % vol.
Acidez Total, pH, azúcar	6,46 g/l - 3.6 - 1.8 g/l

