



MELER 6 MESES

2016

*Eres lo que tienes que ser, y así está bien. Es así cómo te necesitamos,
es así como sumas, es así como aportas.*

Roma un relato de Raúl Rodrigo para Meler 6 meses

Origen, Familia Meler. Impulso, nuestra Tierra.

Reto, tres vinos.

Proyecto, tres hermanas.

Viñedo propio. Viticultura sostenible.

COLECCIÓN BARRICA: TRES HISTORIAS, TRES VINOS, UN FIN.



MELER 6 MESES. 2016

Zona: Denominación de Origen Somontano.

Varietades: Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Entorno: Existen pocos lugares en el mundo en los que confluyan tan excelentes condiciones para la producción de uva y la elaboración de los mejores vinos. El Somontano se encuentra en el centro geográfico de la provincia de Huesca, al pie de los Pirineos. Posee un clima continental caracterizado por inviernos fríos, veranos calurosos, con una marcada diferencia térmica entre el día y la noche. Nuestra finca, toda alrededor de la bodega, de suelo de yeso, aporta un mineralidad exclusiva a nuestras uvas.

Elaboración y crianza: Elaborado con uvas de Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon de nuestros parajes Galafón y Permisán dentro de nuestra finca. Una elaboración tradicional reinterpretada. Las uvas recolectadas-en su momento óptimo de madurez y en las horas más frías de una noche de Septiembre, fueron despallilladas y tras una maceración en frío de varios días, se comenzó a controlar su fermentación. Cada varietal fermenta por separado, respetando así su elaboración acorde a su vendimia y tipo de uva. Tras continuos remontados, se sangró el vino. Obteniéndose así un porcentaje bajísimo de rendimiento. Tras la fermentación maloláctica en depósito, se llenan las barricas de segundo uso para una crianza de aproximadamente 6 meses y tras un exhaustivo trabajo sobre ellas, se trasegó, se estabilizó y embotelló. (14%vol.)

Nota de cata: Vino tinto de color rojo cereza oscuro con ribete granate. Aromas limpios e intensos, que nos recuerdan a hierbas aromáticas, frutillos rojos, especiados y ahumados. Muy expresivo en fase olfativa. En boca se muestra frutal, carnoso y bien estructurado. Su final de boca es potente y equilibrado. Taninos amables.

Temperatura de consumo: A la hora de consumir el vino se recomienda que la temperatura sea de unos 13 grados.

Gastronomía: Patés, caza menor, embutidos, verduras a la brasa, pinchos, pasta y arroces.

Presentación: en botellas de 0,75 l. Cajas de 6 botellas tumbadas.