

**M**  
**MELER**  
SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*“Besa a la vida”*

## **MELER BLANC** de Noirs

**Origen, Familia Meler. Impulso, nuestra Tierra.  
Reto, un vino blanco de uvas tintas.  
Proyecto, tres hermanas.  
Viñedo propio. Viticultura sostenible.**





**Zona:** Denominación de Origen Somontano.

**Tipo:** Vino blanco de uvas tintas.

**Variedades:** Garnacha Tinta y Merlot.

**Entorno:** Existen pocos lugares en el mundo en los que confluyen 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 una mineralidad exclusiva a nuestras uvas.

**Elaboración:** Cuando hablamos de un vino “Blanc de Noirs”, nos estamos refiriendo a un vino blanco que se ha elaborado a partir de uvas tintas. Esto se consigue eliminando el hollejo (piel) de la uva tinta antes de que llegue a teñir el mosto. Una elaboración tradicional de vino blanco pero partiendo de uvas tintas. Las uvas recolectadas –en su momento óptimo de madurez- a menos de 100 metros de la bodega y en las horas más frías de una noche de final de Septiembre fueron despalladas, estrujadas y separadas rápidamente las partes sólidas de las líquidas. Se extrajo el mosto flor en el menor tiempo posible, protegido de oxidaciones y con un prensado muy suave. Obteniéndose así un porcentaje bajísimo de rendimiento. El mosto resultante de los dos Varietales, Garnacha Tinta y Merlot, se llevó a fermentación juntos en un depósito de acero inoxidable, degradando los primeros grados de alcohol lentamente, y manteniendo más tarde la fermentación a un máximo de 15°C. Finalizada la fermentación, el vino se trasegó, se estabilizó en frío y se procedió a su embotellado. (13%vol.)

**Nota de Cata:** Una vez en nuestra copa, el vino presenta un color amarillo muy pálido, con reflejos verdosos. La nariz, fresca y limpia. Nos lleva al terreno sutil de las frutas de pepita como el melón y la pera, a los frutos de hueso como el melocotón. En boca, elegante recorrido, pleno, con una acidez muy agradable. Fruta fresca muy bien integrada sobre un fondo de frutos secos. Equilibrado.

**Temperatura de consumo:** A la hora de consumir el vino se recomienda que la temperatura sea de unos 8 grados. Se puede experimentar en maridaje en otros rangos (6-15 grados).

**Gastronomía:** Platos ahumados, mariscos, aves blancas, arroces, pescado en fritura, etc.

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