

FICHA DE CATA

"LOGOS" MERLOT

Variedades: 100% Merlot

Grado Alcohólico: 14%

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de

primery segundo uso

En las estribaciones de la Cordillera Ibérica y bajo la influencia del Moncayo, se encuentra nuestra Hacienda Logos en la Finca La Sarda, con viñedos de una edad media de 40 años cultivados en tierras calizas muy pobres, por lo que la producción es muy baja.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura en torno a 28°C y maceración larga de más de 30 días. Ligero paso por barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 12 meses.

CATA

Color granate oscuro con muy buena capa. En nariz es afrutado, con notas de frutos del bosque y aromas de hollejos por su gran maceración, con un ligero toque de vainilla de la barrica. En boca, especiado con notas de uvas pasas y frutos del bosque. Muy complejo y elegante, contundente a la vez que amable.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañará perfectamente a los quesos fuertes y semicurados, carne roja y caza. Guisos con carne y legumbres con sacramentos. Jamón y embutidos.

