

## MATER

### NOTA DE CATA

Visualmente, presenta una persistente capa de color picota con constante lágrima colorada y tonalidades semejantes al rojo rubí.

En nariz, una primera entrada con recuerdos a frutos rojos, moras y grosellas características del mejor Merlot de la Finca. Discretamente aparecen los aromas más dulces como vainilla, canela y cacao, con una ligera memoria de aromas más tostados y ahumados.

En boca, tiene una entrada fresca y equilibrada con buen volumen en el paladar y un final persistente y agradable. Los taninos se hacen notar con buena armonía y buen equilibrio la acidez y el resto de componentes.

### MARIDAJE

Vino idóneo para acompañar todo tipo de carnes, legumbres, quesos e ibéricos. Muy interesante para maridar con la cocina de autor.

### VENDIMIA

**Merlot:** mediados de septiembre

### VIÑAS

100% de la Finca Emendis.



Merlot

**Viñas:** Terroirs francos, arcillosos, con bajos niveles de materia orgánica

**Edad de la viña:** 18 años

**Marco de plantación:** 2,5 m x 1 m

**Tipo de pie:** América 41B.

**Sistema de conducción:** cordón Royat, con poda corta

**Pluviometría:** 336,2 mm

**Temperatura máxima:** 27,9 °C

**Temperatura mínima:** 6,3 °C

**Temperatura media:** 16,0 °C

**Altitud:** 300 m

**Orientación viña:** Sur y Oeste

**Producción media:** 4.000 kg/ha

**Grado alcohólico:** 14,5 % vol.

**Acidez total (ATS):** 4,4 g/l

**Acidez volátil:** 0,48 g/l

**pH:** 3,43

**Azúcares residuales:** 2,2 g/l

**Sulfuroso total:** 75 mg/l

