



KORTA WINES

VINEYARDS & WINERY



VARIETAL :

K42 Merlot

D. O. : Valle de Sagrada Familia.

Composición:

Merlot 100%.

Cosecha: En bins de 450 kg.

Despalillado y triturado. Sulfatando 5 gr / hl y adición de enzimas 1 g / hL.

Durante Marzo.

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26-28 °C durante 6-8 días con levaduras seleccionadas.

Breve maceración con contacto cutáneo según cata.

Pieles de escurrimiento neumático y prensado. Fermentación maloláctica y sulfitación.

Abrir las estanterías cada 2 o 3 meses.

Estabilización y filtración tartárica estática en frío.

Nota de cata : Vino tinto joven rubí con un fuerte aroma varietal y notas de ciruelas y hierbas frescas, acompañado de un ligero tono tostado aportado por la madera.

Armonioso y equilibrado en boca con un post-gusto afrutado y persistente.



KORTA WINES

VINEYARDS & WINERY

VARIETAL :

K42 Merlot

D. O. : Sagrada Familia Valley.

Harvest: In 450-kg bins. Destemming and crushing.
Sulfiting 5 gr/hl and addition of enzymes 1 g/hL. Harvest period: March.

Composition:
100% Merlot.

Vinification: Stainles steel tanks fermentation at 26-28 °C for 6-8 days with selected yeasts.

Brief maceration with skin contact based on tasting.
Skins pneumatic run off and pressing. Malolactic fermentation and sulfiting.
Open racking every 2 to 3 months.
Cold static tartaric stabilization and filtration.

Tasting Note: Young, ruby red wine with a strong varietal aroma and plums and fresh herbs notes, accompanied by a slight toasted hue contributed by the wood.
Armonious and balanced on the palate with a fruity and lingering aftertaste.

