

## Thelema merlot 2019



Añada	2019
Bodega	Thelema
Den.origen	Stellenbosch
Uvas	Meerlot
Fecha de cata	12/06/24
Tipo de vino	Tinto
Precio	39,90
Puntuación	89

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedo plantado entre los años 1988 y 2000, sobre granito descompuesto con una densidad de plantación entre 2460 y 3200 plantas por hectárea, para una producción de 11 toneladas por hectárea, ayudado por riego por goteo. La recogida de la uva se realiza a finales de febrero, suave despalillado para obtener la mayor parte de las uvas enteras y mesa vibratoria para separar la mayor parte de despojos que acompañan a la uva, se usa una bomba suave para llevar al depósito de acero inoxidable las uvas, donde fermentaron con levaduras seleccionadas. Se realizan constantes remontados para airear y enfriar el sombrero. Una vez estrujada suavemente la uva, se realiza la fermentación maloláctica y posteriormente se lleva a barricas de roble francés, el 25 % barrica nueva y el resto de mas usos.

## Análisis enológico

Alcohol: 14%

pH: 3,46 Acidez total 5,6 g/l

Azucar residual 1,8 g/l

## Fases de la cata:

### Visual

Color rojo pìcota madura, con ribete de color avanzado, capa alta, limpio y brillante

### Olfativa

En nariz presenta un poco de evolución, al servir intensos aromas varietales a pimiento, posteriormente se presenta fruta muy compotada y aromas a coliflor, endrinas y regaliz negro

### Boca

Mejora bastante en boca, entrada salina, muestra una tanicidad muy correcta y una acidez integrada, amargor final que le hace largo y persistente