



Merlot Dulce - Pago del Vicario

Composición:	100 % Merlot
Procedencia:	Castilla
Temperatura de servicio:	12° C.

Maceración: 24 horas de maceración pelicular en frío y 15 días maceración a temperatura de fermentación. Elaborado 100% con la variedad Merlot, vendimiado tardíamente a primeros de octubre, con el fin de conseguir una gran concentración de color y azúcares. Sometido a un corte de fermentación por frío para preservar los azúcares naturales de la uva.

Color intenso rojo picota con densidad que se refleja en su lágrima coloreada. Nariz muy balsámica y fresca donde aparecen notas golosas de compota de mora, chicle de fresa y frutales de ciruela negra en licor. Boca amable en su entrada en boca con un suave dulzor que abre el paladar a sabores que recuerdan a higos, orejones, mermelada de frambuesa y pétalos de rosa.

Un vino dulce ideal para acompañar a quesos como Roquefort, Cabrales o Gorgonzola y como sugerencia, acompañando un plato elaborado con cordero.