



Bodega: COMPAÑIA VITIVINICOLA TANDEM S.A.
Nombre: ARS IN VITRO
Variedades %: TEMPRANILLO 50%
MERLOT 50%
Cosecha: 2006
País: ESPAÑA
Región: NAVARRA D.O.
Origen: VALLE DE YERRI (TIERRA ESTELLA)
Suelo: Franco arcilloso
Vinificación: Temperatura de fermentación 26-27 °C. Pigeage. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación maloláctica y clarificación natural en depósitos de hormigón.
Envejecimiento: 20 meses en depósitos de hormigón
Análisis: Alcohol: 14 % vol
Acidez: 5,25 g/l
Azúcar residual: 1.4 g/l
Ph: 3.7
Av: 0.43
Temperatura de servicio: 17 °C
Notas de cata: Color rojo cereza. Vino de montaña con una potente expresión del terruño. Mineral, Intensos aromas florales dominando las violetas, fondo de cerezas y fresas. En boca es un vino fresco, largo que deja largo recuerdo y donde de nuevo se pone de manifiesto el caracter floral de la casta merlot.
Potencial de guarda: 4 años más
Para acompañar: Guisos, carnes rojas, caza, aves de corral y quesos