



CELEBRITIES

BY SAN VALERO

MERLOT



ÁREA DE PRODUCCIÓN / AREA OF PRODUCTION

DOP Cariñena



AÑADA / VINTAGE

2018



GRADO DE ALCOHOL / ALCOHOL CONTENT

14,5%



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

14-16° C



VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Selección de uvas de nuestros mejores viñedos. Maceración y fermentación en depósito, con tiempos de remontados diarios a temperatura controlada de 27 grados, duración de la fermentación 15-20 días, trasegándolo para proceder a realizar la fermentación maloláctica.

Selection of grapes from our top vineyards. Maceration and fermentation in tanks, with daily pumping over at a controlled temperature of 27°C, and leaving the must to ferment for 15 to 20 days. It is then racked before malolactic fermentation.



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Atractivo color picota bien cubierto de capa. Nariz de buena intensidad en la que aparecen aromas de frutas maduras. En boca es vivo carnoso y amplio con una gran complejidad y una acidez que le imprime frescura con unos taninos dulces que completan su buena estructura.

An attractive high-intensity cherry red with a concentration of ripe fruit aromas on the nose. In the mouth it is full and fleshy with a great complexity and acidity offer in freshness, with sweet tannins rounding off its excellent structure.



MARIDAJE / PAIRING

Muy versátil, desde pescados grasos (salmón o atún) y aves hasta carnes rojas.

Very versatile: from fatty fish (salmon or tuna) and poultry to red meat.

BODEGA SAN VALERO

Ctra. N330 km 450, 50400 Cariñena (Zaragoza, Spain)

T +34 976 62 04 00

bsv@sanvalero.com

www.sanvalero.com

BSV

BODEGA SAN VALERO
1947
CARIÑENA