VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Merlot 19

Productor: Paraschos

IGT Venezia Giulia

100% Merlot · Viticultura orgánica certificada

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Producción anual: 2000 (Botellas).

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 101 m - 200 m

VITICULTURA:
La viticultura de Paraschos es orgánica y natural, sin uso de fertilizantes químicos, herbicidas ni pesticidas. Las viñas se trabajan con cobertura vegetal espontánea, favoreciendo la biodiversidad y el desarrollo de raíces profundas, y sólo se labran cuando es necesario. La uva crece siguiendo su ritmo biológico natural y la vendimia es manual y parcelaria, buscando el punto óptimo de madurez. No se utilizan clones seleccionados, sino selección masal, como parte de un enfoque de mínima intervención y profundo respeto por el entorno.



VINIFICACIÓN:
Vendimia manual; después de la cosecha las uvas se despalillan y estrujan, y fermentan en tanques —generalmente concreto o acero inoxidable— con levaduras indígenas. La maceración dura unos 20 días, con follados manuales regulares para una extracción delicada. Terminada la fermentación, el vino se traslada a viejos tonneaux de roble (5–6 hl) donde se realiza la fermentación maloláctica y se cría durante aproximadamente 15 meses antes del embotellado.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Aromas ricos y complejos de fruta roja y negra madura (como mirtillo/arándano y mora), con notas especiadas, liquirizia y toques ligeramente tostados. En boca es fresco y elegante, redondo y envolvente, con una trama frutal persistente y un final que recuerda a balsámico y tostado.

MARIDAJE:

Perfecto con risottos de setas, carnes asadas o a la parrilla, pasta con salsa de carne, charcutería y quesos afinados, por su equilibrio entre fruta, frescura y especias.