



## 2017 Atrium Merlot

Hersteller: Torres  
ARTIKEL-NR. 36215

### Vinifikation/Ausbau:

Die Merlot Trauben werden während des ganzen Monats September gelesen. Ca. 8-9 Tage auf der Maische, um zusätzliche Aromen und Farbe rauszuholen, danach dauert die temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank ca. 1 Woche lang. Der Atrium Merlot reift dann 6 Monate in französischen Holzfässern (10% davon Neuholz).

### Charakter:

Intensives Kirschrot. Exquisites Fruchtaroma (Brombeermarmelade) mit einer ungewöhnlichen und eleganten Nuance, die an den Duft von Orangenschalen erinnert. Am Gaumen rund und vollmundig mit sehr feinen, duftenden Tanninen. Große Länge im Abgang - der Preis-Leistungshit von Torres!

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36215
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	fruchtig & weich
<b>Anbauregion</b>	Penedes
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	100% Merlot
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	15° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2019 - 2024
<b>Hersteller</b>	Torres
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Grilladen, rotes Fleisch, Entenbrust, Tapas, Trockenfleisch