BODEGAS
CARLOS PLAZA

Carlos Plaza
Merlot 100%

Región: I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura

Variedades: 100% Merlot

Crianza: 3 meses en barricas de roble americano

Grado: 15°

ELABORACIÓN: La uva procede de una viña de 15 años situada en una zona muy seca y cálida. Gracias al suelo calcáreo arcilloso extremadamente drenante, la viña sobrevivió con una pluviosidad bajísima (menos de 250mm), lo que dio lugar a muy poca producción pero muy concentrada. La vendimia se realizó la segunda semana de Septiembre (otras variedades se vendimiaron en la zona en la segunda semana de Agosto), cuando había alcanzado el grado alcohólico que requeríamos para este vino monovarietal.

Tras realizar la fermentación alcohólica a una temperatura tal que lográramos extraer el máximo color y potencial de la uva, tuvo lugar la fermentación maloláctica. Posteriormente, el vino pasó 3 meses aproximadamente en barricas de roble americano de segundo uso, buscando un toque de madera justo pero que no tapara el excelente vino obtenido tras los trabajos de vendimia y elaboración.

CATA:
Fase Visual: Es un vino con una carga de color muy alta, un rubí profundo con destellos morados. Capa alta, completamente cubierto.

Fase olfativa: En nariz predominan aromas primarios a frutas rojas y ciruelas, con notas balsámicas y especiadas. Deliciosos recuerdos a bollería y notas de cacao y torrefacto.

Es un vino muy estructurado y con cuerpo. No obstante, el alcohol está tan perfectamente integrado que no se diría que es un vino de 15°.

Fase gustativa: En boca es redondo, aterciopelado, con un tanino muy pulido, sabor equilibrado. Tampoco en boca destaca su alto grado alcohólico. Muy elegante.

Recomendaciones gastronómicas:

Esta variedad en general y este vino en particular ha demostrado ser muy versátil.

Es evidente que es un buen acompañante para un chuletón o cualquier carne roja a la brasa. Una paletilla de cordero sería otra pareja perfecta.

Muestra su calidez en platos de cuchara calientes, un cocido extremeño, o madrileño, unas alubias con chorizo, y otros guisos de legumbres y estofados de carne.

Para los incondicionales de los vinos tintos, acompaña a pescados de composición grasa, como el atún, el bonito o el salmón, especialmente si están cocinados con especias y salsas potentes, como de queso. De la misma manera se comporta con gambas o camarones al ajillo o cocinados con especias picantes.

Temperatura recomendada de servicio: 14°-16°