

**M**  
**MELER**  
SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
“Besa a la vida”

**Mwa** sonido de **Meler** en forma de beso.

## **MWA de MELER TINTO**

Origen, Familia Meler. Impulso, nuestra Tierra.  
Reto, mezcla de variedades del Somontano.  
Proyecto, tres hermanas.  
Viñedo propio. Viticultura sostenible.





**Zona:** Denominación de Origen Somontano.

**Variedades:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha.

**Entorno:** Existen pocos lugares en el mundo en los que confluyan tan excelentes condiciones para la producción de uva y la elaboración de los mejores vinos. El Somontano se encuentra en el centro geográfico de la provincia de Huesca, al pie de los Pirineos. Posee un clima continental caracterizado por inviernos fríos, veranos calurosos, con una marcada diferencia térmica entre el día y la noche. Nuestra finca, toda alrededor de la bodega, de suelo de yeso, aporta una mineralidad exclusiva a nuestras uvas.

**Elaboración:** Elaborado con uvas de Merlot, Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon de nuestros parajes Galafón y Permisán dentro de nuestra finca. Una elaboración tradicional reinterpretada. Las uvas recolectadas - en su momento óptimo de madurez y en las horas más frías de una noche de final de Septiembre - fueron despalladas y tras una maceración en frío de varios días, se comenzó por controlar su fermentación. Cada varietal fermenta por separado, respetando así su elaboración acorde a sus características. Tras continuos remontados y delestages, se sangró el vino. Obteniéndose así un porcentaje bajísimo de rendimiento. Tras la fermentación maloláctica en depósito, se llenan las barricas de segundo uso para una crianza de aproximadamente 4 o 6 meses, dependiendo de cada variedad y tras un exhaustivo trabajo sobre ellas, se trasegó, se estabilizó y embotelló (14%vol)

**Nota de Cata:** Una vez en nuestra copa, el vino presenta un color rojo cereza oscuro con ribete granate. Aromas limpios e intensos, que nos recuerdan a hierbas aromáticas, futillos rojos, especiados y ahumados. Muy expresivo en la fase olfativa. En boca se muestra frutal, carnoso y bien estructurado. Su final de boca es potente y equilibrado. Tanino amable.

**Temperatura de consumo:** A la hora de consumir el vino se recomienda que la temperatura sea de unos 13 grados.

**Gastronomía:** Patés, caza menor, embutidos, verduras a la brasa, pinchos, pasta y arroces.

**Presentación:** en botellas de 0,75 l. Cajas de 6 botellas tumbadas.