



**COLOMA**  
PATRIMONIO VITÍCOLA



**Vinforum.dk**  
5. november 2015



## COLOMA MERLOT SELECCIÓN 2018

**Varietalidad:** 100% Merlot (viñedo de 36 años)

**Tipo de Vino:** Vino tinto seco de cosecha tardía criado 6 meses en barrica.

**Apelación:** Vino de la Tierra de Extremadura.

**Elaboración:** Vendimia tardía y manual a finales de agosto, vinificación tradicional en tinto con crianza en barricas de roble americano y posterior guarda en botella.

**Notas de cata:** El color es rojo guinda con ribete morado. En nariz se muestra complejo y elegante con aromas de ciruela, cereza, chocolate y confituras. Sabor intenso y aterciopelado, completado con taninos dulces que hacen de este, un vino sabroso, suave y equilibrado.

**Gastronomía:** Carnes, paté, guisos, jamón, queso azul con frutos secos y postres.

**Peculiaridad:** Al igual que con el jamón ibérico, Extremadura es una de las pocas regiones del mundo donde se da el clima apropiado para sobremadurar las uvas de la variedad Merlot en condiciones de óptima salud para la uva. El resultado es un vino corpulento y elegante con taninos dulces que lo hacen muy agradable a todos los paladares.

**Alc. 14.5%**