

Somontano  
Denominación de origen

M MELER

Origen, familia MELER. Impulso, tres jóvenes.  
Reto, tres vinos. Proyecto, tres hermanas.  
Colección monovarietal: estilo propio, distintivo y personal.

## MELER ROSADO 2013



**Zona:** Denominación de Origen Somontano

**Tipo:** Vino joven rosado monovarietal Cabernet Sauvignon.

**Variedades:** 100% Cabernet Sauvignon.

**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, y precipitaciones medias anuales que giran alrededor de los 500 mm. Nuestra parcela exclusiva de Cabernet Sauvignon para elaborar éste rosado se encuentra en la zona de valle de nuestra finca.

La Denominación de Origen Somontano posee un clima continental caracterizado por inviernos fríos, veranos calurosos, con una marcada diferencia térmica entre el día y la noche, y precipitaciones medias anuales que giran alrededor de los 500 mm.

**Elaboración:** Vendimia nocturna. Las uvas fueron despalladas y maceraron durante 9 horas a 3°C. Tras la maceración, se extrajo el mosto flor mediante sangrado y fermentó a 17°C. Finalizada la fermentación, el vino se trasegó, se estabilizó en frío y se procedió a su embotellado.  
**(13,5%vol.)**

**Nota de Cata:** Color rojo fresa, muy brillante. Nariz intensa, expresiva, de buena intensidad, en la que predominan recuerdos a panadería y notas de fruta madura (caramelo de fresa) sobre un ligero fondo anisado (hinojo). En boca resulta vinoso, amplio, muy frutal y fresco. Carnoso, con buena acidez y una persistencia que vuelve a recordar la fruta roja dominante en la fase olfativa.

**Temperatura de servicio:** A la hora de servir el vino se recomienda que la temperatura sea de 6-8°C, con una oscilación de  $\pm$  un grado.

**Gastronomía:** Cualquier tipo de plato ligero, pastas, arroces, aves en salsa, etc...

**Presentación:** en botellas de 0,75 l. Caja de 6 botellas horizontal.

Bodegas Meler: **Oficinas:** C/Pico Perdiguero, 13 22300 Barbastro. **Bodega:** Ctra.N-240 km154,2 22300 Barbastro (Huesca). **Teléfono:** 679 954 988 **Fax:** 974 269907  
**email:** [info@bodegasmeler.com](mailto:info@bodegasmeler.com) **web:** [www.bodegasmeler.com](http://www.bodegasmeler.com)