

## CHÂTEAU LE PAYRAL Bergerac AOC Rouge

**VARIETALES:** Merlot 50%, Cab Franc 40%  
Malbec 10%

**D.O.:** Bergerac



### Vinificación:

La vendimia mecánica permite un despalillado total de la vendimia. Realizamos una maceración en frío antes de las fermentaciones, luego se trabaja el orujo de la uva con un punzonado que permite romperlo total pero suavemente: ganamos así en frutalidad y taninos de calidad. Durante este período la temperatura es controlada y no supera los 28-30°C. El encubado tiene una duración de 15 a 20 días según las características del lote, cuerpo, color, etc. Tras la cata decidimos el momento oportuno para escurrir y prensar. Posteriormente tiene lugar la fermentación maloláctica.