

LINHA PREMIUM

MERLOT 2013

UVA: 100% MERLOT

SAFRA: 2013

PRODUÇÃO 6.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 3 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E ESMAGAMENTO. ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 26°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU 14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO E FRANCÊS. ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES ANTES DE INICIAR A COMERCIALIZAÇÃO.

TEOR ALCOÓLICO: 13,0%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 10 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 25 A 27 C°

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,00 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,47 G/L

PH: 3,38

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMA DE FRUTAS MADURAS COMO AMEIXA E FRAMBOESA COM TOQUES DE MENTA, CHOCOLATE E OUTRAS ESPECIARIAS. NO PALADAR SE APRESENTA PICANTE COM TANINOS MACIOS E ÓTIMO FRESCOR.

GASTRONOMIA

CARNES COM ESPECIARIAS,
MASSAS COM MOLHO VERMELHO.

