



VINHO ACORDES MERLOT – GRAN RESERVA

Origem

Serra Gaúcha

Variedade

Merlot

Tipo

Vinho Tinto Fino Seco Gran Reserva

Volume

750 mL

Elaboração

Elaborado apenas em safras especiais. Colheita manual, como seleção de cachos no vinhedo. Desengace e leve esmagamento, permanecendo em maceração pré-fermentativa a frio por algumas horas. Fermentação tradicional em tinto com maceração e délestage (separação das sementes) durante as remontagens. Fermentação malolática realizada durante o estágio em barricas de carvalho francês, onde permanece por 12 meses. Filtração leve e posterior engarrafamento.

Visual

O vinho apresenta uma coloração vermelha rubi intensa, com boa evolução e aspecto límpido.

Olfato

Aromas complexos com notas de frutas vermelhas maduras, especiarias, chocolate e toque tostado.

Paladar

Apresenta um ótimo volume em boca, uma sensação de untuosidade que denota bem seu corpo, com taninos agradáveis e maduros com uma persistência no final da boca.

Dados Analíticos

Álcool – 14,0 % v/v

Acidez total – 5,25 g/L

Açúcar – 2,5 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado entre 15-17°C.

Harmonização Combina com carne vermelha, carne de caça, queijos duros, embutidos, massas e risotos com molhos estruturados.

