



VINHO ACORDES MERLOT

VINHO FINO TINTO SECO

2023 | 750 mL GRAN RESERVA

A linha Garibaldi Acordes é a expressão máxima do nosso terroir, unindo a precisão da elaboração premium à profundidade do envelhecimento em uma sinfonia de sabores lapidada pelo tempo, criada para superar as expectativas dos paladares mais exigentes com detalhes que buscam a sua satisfação absoluta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Merlot

ORIGEM DA VARIEDADE: França

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

SISTEMA DE CONDUÇÃO DO VINHEDO: Espaladeira

PRÁTICAS VITÍCOLAS: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

COLHEITA: Manual e seletiva

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos com leve esmagamento

Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 18 e 20°C

Maceração com as cascas por 10 dias

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Maturação em barricas de carvalho francês por 12 meses

Estabilização tartárica

Filtração leve

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelha rubi intensa, com boa evolução e aspecto límpido



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



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



Companhia clássica para um churrasco, carnes de panela e assados com tempero forte, hamburger gourmet, lasanha a bolonhesa e queijos maturados



Temperatura de serviço de 15 a 17 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,3% v/v

ACIDEZ TOTAL: 70 meq/L

AÇÚCARES: 2,5 g/L

pH: 3,34