



GRANJA UNIÃO MERLOT SECO

Origem

Serra Gaúcha/RS – Brasil

Variedade

Merlot

Tipos

Vinho Fino Tinto Seco

Elaboração

Vinificação em tinto por termomaceração, onde a extração da cor ocorre instantaneamente devido ao aquecimento das uvas e posterior exposição ao vácuo. A fermentação malolática é realizada em tanques de inox onde o vinho matura por 3 meses em contato com carvalho alternativo (lascas).

Visual

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos e aspecto límpido.

Olfato

Aromas com notas de frutas vermelhas e um toque de especiarias.

Paladar

Jovem e leve com taninos macios e acidez equilibrada.

Dados Analíticos

Álcool – 11,5 % v/v

Acidez total – 5,0 g/L

Açúcar – 2,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 16°C.

Harmonização

Combina com carnes vermelhas, risotos e massas com molhos estruturados, queijos e embutidos.

