



Vinho Fino Tinto Seco Merlot

Cultivo da uva: produção restrita de 2 a 3 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.

Uvas: 100% Merlot

Safra: 2019

Elaboração do vinho:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos**
- 2) Pesagem**
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço)**
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C.**
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período mínimo de 09 meses.**
- 7) Após o período de estabilização, ocorre a maturação por 12 meses em carvalho americano.**
- 8) Envase**
- 9) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses**

Produção: 5.500 garrafas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

VISUAL: linda coloração rubi, límpido e brilhante.

OLFATIVO: no olfato nos apresenta com frutas negras e vermelhas como ameixa, amora, mirtilo e cereja entremeadas com as notas de maturação em carvalho como tosta, baunilha, cedro e chocolate.

GUSTATIVO: em boca apresenta o perfeito equilíbrio entre álcool, acidez e

tanino. Os taninos são presentes e muito aveludados e seu final de boca é longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO: perfeito para ser harmonizado com carnes vermelhas, charcutaria, tábua de queijos e frios, massas, pizzas e lasanhas de molhos não tão intensos.