

Perfetto Merlot

Linha Premium



TORCELLO

VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Fino Tinto Seco Perfetto Merlot



Linha Premium

 **Uva:** 100% Merlot

 **Cultivo da uva:** Produção restrita a 01 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.

 **Safra:** 2020

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Graduação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 16° a 18° C

 **Lote:** de apenas 3.450 garrafas numeradas

 **Dica do Vinhateiro:** Deixe decantar por 60 minutos antes de consumir ou deixe o vinho aberto na própria garrafa para melhor expressão de seus aromas.

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.

6) Após esse período, ocorre o amadurecimento/refinamento em barris de carvalho americano de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 12 meses.

7) Envase.

8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

 **Visual:** Vermelho rubi, límpido e brilhante.

 **Olfativo:** Aroma de frutas negras maduras em perfeita sinergia com as notas de baunilha, café, tostado e cacau provenientes do amadurecimento em carvalho.

 **Gustativo:** No paladar, mostra-se denso, equilibrado, com taninos firmes e longa persistência.

 **Harmonização:** Acompanha bem carnes vermelhas com média untuosidade como fraldinha, maminha, filé-mignon e bife Ancho, massas com molhos à base de carnes, embutidos, queijos e cogumelos.