

LINHA TRADIZIONALE

TRADIZIONALE MERLOT

Vinho fino tinto seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2023	100% MERLOT	12,50% VOL	14 A 18 °C

Notas de degustação

VISUAL

Vermelho-rubi intenso, límpido, cristalino.

OLFATO

Notas vegetais, frutas vermelhas, café, gengibre, amêndoas.

GUSTATIVO

Baixa acidez, taninos aveludados, macio, digesto, rico em boca.

Harmonização

Carnes brancas e vermelhas, massas, risotos, embutidos, queijos de média maturação.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, maceração de 36 horas à temperatura de fermentação entre 22 e 26 °C, leveduras selecionadas, fermentação malolática espontânea. Envelhecido em barricas de madeira brasileira e carvalho francês por 12 meses.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino tinto seco
Castas	100% Merlot
Safra	2023
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	1 ha
Solo	Xistoso
Teor alcoólico	12,50% vol
Açúcares residuais	1,20 g/L
pH	3,61
Serviço	14 a 18 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	5,65 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745056