

CAVE DO SOL

MERLOT 2016

Vinho elaborado a partir da Merlot, uva emblemática da Serra Gaúcha, imprime força através da delicadeza de sua fruta vermelha e da elegância dos seus taninos.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, fermentação com leveduras selecionadas e maceração a 24°C durante dez dias, passagem do vinho por barricas de carvalho francês por um período de 6 meses, fermentação malolática nas barricas, engarrafamento, 24 meses de maturação em cave.

Análise sensorial

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi, com reflexos violáceos.

Olfato: Aroma delicado, lembrando frutas vermelhas em geleia.

Paladar: Acidez e taninos em perfeito equilíbrio. Presença da fruta vermelha e de notas provenientes da maturação em barricas.



Terroir
Serra Gaúcha

Variedade
Merlot

Teor alcoólico
12% v/v

Tempo de guarda indicado
6 anos

Temperatura de serviço para melhor experiência
16°C a 18°C

Apresentação
750ml

Harmonização
Carnes vermelhas pouco condimentadas, assados com recheios, aves, fiambres, queijos de massa dura.

