

# MÔNARCA

## BORDÔ SECO

Estilo de vinho preferido em nosso país, este Bordô evidencia as características genuínas desta uva, comprovadas através de seus aromas e sabores que remetem a uva fresca. É um vinho para apreciar diariamente em seu lar.

### Vinificação

Seleção das uvas, desengace, maceração, fermentação tumultuosa, descuba, fermentação alcoólica, fermentação malolática, clarificação, estabilização tartárica a frio, filtração e engarrafamento.

### Análise sensorial

**Visão:** Coloração vermelho-violáceo, de profunda intensidade.


**Olfato:** Aromas que lembram a uva in natura e framboesa.

**Paladar:** Delicado, com agradável acidez e taninos brandos.





 Terroir  
**Serra Gaúcha**

 Variedade  
**Bordô**

 Teor alcoólico  
**10,5% v/v**

 Temperatura de serviço para melhor experiência  
**12°C a 14°C**

 Apresentação  
**750ml**

 Harmonização  
**Carnes vermelhas, tábuas de frios e pizza calabresa.**

