

MÔNARCA

BORDÔ SUAVE

Estilo de vinho preferido em nosso país, este Bordô evidencia as características genuínas desta uva, comprovadas através de seus aromas e sabores, e de seu delicado dulçor. 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, adoçamento, 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 em perfeito equilíbrio com sua doçura e taninos brandos.



📍 Terroir
Serra Gaúcha

🍇 Variedade
Bordô

🍷 Teor alcoólico
10,2% v/v

🌡️ Temperatura de serviço para melhor experiência
8°C a 10°C

🍷 Apresentação
750ml

🍴 Harmonização
Carne suína com molho de mostarda e mel, vegetais caramelados, pizza de presunto e figo, bolo floresta negra.

