

VULCANO

MERLOT

Vulcano Merlot, é um blend de safras, que resulta em um vinho frutado e amigável. De paladar cativante, com sua leveza e versatilidade, propõe a celebração das conquistas cotidianas.

Vinificação

Seleção de uvas, fermentação com leveduras selecionadas, temperatura controlada a 26°C, maceração e fermentação alcoólica em tanques de aço inox, fermentação malolática, blend de vinhos de diferentes safras, filtração, estabilização a frio e engarrafamento. Sem passagem por barricas de carvalho.

Análise sensorial

Visão: Coloração vermelho-rubi.


Olfato: Notas de frutas vermelhas, como morango e cereja.

Paladar: Vinho de média estrutura, marcada presença da fruta vermelha e acidez refrescante.




 Terroir
Serra Gaúcha

 Variedade
Merlot

 Teor alcoólico
11,6% v/v

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

 Apresentação
750ml

 Harmonização
Carnes magras, aves, frios, massa ao molho sugo, queijos de média maturação.

