

SOLAR do VALE

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON 2018

Este blend mescla duas das variedades de uvas mais importantes e reconhecidas no Brasil e no mundo. Sua combinação é harmônica, resultado em um vinho que equilibra muito bem sua fruta, sua acidez e seus taninos.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, fermentação com leveduras selecionadas e maceração a 24°C durante oito dias, passagem de 10% do vinho por barricas de carvalho francês por um período de 03 meses, fermentação malolática, engarrafamento, maturação em cave.

Análise sensorial

Visão: Coloração vermelho-rubi, de bastante intensidade.

Olfato: Frutas vermelhas e negras, especiarias, baunilha e notas tostadas.

Paladar: Acidez marcante e bom volume de boca. Retrogosto agradável e prolongado.



📍 Terroir
Serra Gaúcha

🍇 Variedade
Merlot e Cabernet Sauvignon

🍷 Teor alcoólico
12% v/v

📅 Tempo de guarda indicado
4 a 6 anos

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

🍷 Apresentação
750ml

🍴 Harmonização
Carnes vermelhas grelhadas, costela de cordeiro, ragus e linguças.

