



# SAVOIR

## Merlot & Marselan



### HARMONIZAÇÃO

- pratos de corpo médio à encorpado
- queijos curados
- risottos
- massas com molho vermelho e massas recheadas
- pizzas condimentadas
- carnes vermelhas.

### CUVÉE 25

*blend de uvas, vinhedos e vindimas*

#### Composição e sua origem

59% - Merlot, vindimas 2025 e 2023 - São Marcos/RS

29% - Marselan 2025 - Cotiporã/RS

12% - Cuvée 24 (*blend perpétuo*)

#### CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino tinto seco

#### GRAD. ALC.

13% vol.

### ANÁLISE SENSORIAL



Límpido, de cor vermelho rubi de intensidade média-alta.



Aroma complexo entre frutas vermelhas e negras, como ameixa e amora, e também com notas de chocolate, cacau e baunilha.



Acidez presente em bom grado, boa fruta madura e dulçor, corpo médio+ e persistência moderada.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual. Fermentação alcoólica e maceração pelicular realizando-se protocolos distintos para cada um dos vinhos que compõem o cuvée.

Uso de levedura selecionada e controle de temperatura. Realização de fermentação malolática.

Afinamento: carvalho alternativo (chips) francês e americano por 33 dias.