



EUTHYMIA

Merlot



HARMONIZAÇÃO

- carnes vermelhas grelhadas ou assadas
- carnes de caça e pratos condimentados
- massas com molhos encorpados.
- risottos estruturados
- queijos maturados.

Uva	100% Merlot
Vindima	2021
Grad. Alc.	13,2% vol.
Origem	São Marcos/RS (vinhedo próprio)
Colheita	Manual, em 24/02/2021
Produção	790 garrafas
Solo	Franco argiloso, de origem basáltica
Altitude	680 m
Afinamento	15 meses em barrica de carvalho (2/3 francês e 1/3 americano)
Serviço	Recomendado decantação por 30 minutos

ANÁLISE SENSORIAL



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



Aroma complexo de frutas vermelhas bem maduras (como ameixa), toque de especiarias (pimenta preta), notas do carvalho (chocolate, moca) e rosas vermelhas.



Vinho de grande equilíbrio entre acidez e álcool, com taninos maduros e em boa concentração.

Corpo estruturado e de longa persistência.

ELABORAÇÃO

Colheita manual e vinificação em tinto clássica: fermentação alcoólica com uso de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Maceração pelicular realizando-se pipeages por 8 dias. Concluiu fermentação malolática em tanque de inox e após decantação foi barricado para afinamento. Engarrafado em 22/11/2022.