



SAVOIR

Merlot e Marselan

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 2 meses.

CARACTERÍSTICAS



Límpido, de cor vermelho rubi de intensidade média+.



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



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

HARMONIZAÇÃO



Pratos de corpo médio a acentuado. Queijos curados. Risottos como ao funghi e risotto de cordeiro. Massas com molho vermelho e massas recheadas (tortéi, lasanhas, ravióli). Pizzas condimentadas. Carnes vermelhas.



CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino tinto seco

CUVÉE 24

54% Merlot vindimas
2023, 2022, 2021 -
São Marcos/RS

32% Marselan 2024 -
Cotiporã/RS

14% Cuvée 22

ORIGEM

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.

13% vol.

*Blend de Uvas,
Vindimas e
Vinhedos!*