



PUREZZA

Merlot



HARMONIZAÇÃO

- carnes de caça
- carnes vermelhas
- massas com molhos vermelhos bem condimentados
- pizzas de sabor mais acentuado
- queijos maturados

UVA

100% Merlot

VINDIMA

2022

CLASSIFICAÇÃO

Vinho nobre tinto seco

ORIGEM

100% São Marcos/RS
(vinhedo próprio)

GRAD. ALC.

14,3% vol.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi, intenso.



Aromas de frutas negras maduras, como ameixa preta, com toque de aroma de geleia, evoluindo para especiarias e cacau.



Em boca é encorpado, com bastante estrutura, acidez e taninos dão equilíbrio ao álcool, retrogosto e final agradável e persistente.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, desengace-esmagamento, fermentação alcoólica e maceração pelicular realizando pigeage e délestage. Uso de levedura selecionada e controle de temperatura. Realização de fermentação malolática. Envelhecimento em garrafa em cave climatizada até o momento da expedição. Vinho 100% uva Merlot, sem passagem por carvalho ou alternativos.