

SOLAR^{do}VALE

MERLOT 2018

Este Merlot exibe características varietais, com uma fruta jovem pronunciada, algumas notas de tostado provenientes da sua passagem por barricas e taninos delicados.

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 com reflexos violáceos.

Olfato: Frutas vermelhas como cerejas e morangos, notas de baunilha, tostado e café.

Paladar: Acidez vibrante, fruta e taninos delicados.



 Terroir
Serra Gaúcha

 Variedade
Merlot

 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
Massa ao molho funghi, pizzas e carnes vermelhas magras.

