

Arbo Merlot

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Bag in Box 3 L/ caixa com 3 unidades

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 10 toneladas. Colheita manual.

Vinificação vinho base: uva acondicionada em caixas plásticas de 20 kg. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura controlada entre 25°C e 28°C. Maceração em tanques rotativos de aço inox. Após a fermentação alcoólica é realizada a fermentação malolática. O vinho repousa em barricas de carvalho ao longo de 30 dias para que ganhe afinamento através da microoxigenação dos poros da madeira, tornando o vinho mais macio e afável, além de enaltecer seu caráter frutado e agregar sutis notas especiadas. Antes do engarrafamento o vinho é submetido a temperaturas negativas para evitar a precipitação de sais.

Aspecto visual: coloração violácea de intensidade média-alta.

Aspecto olfativo: aromas que lembram frutas frescas como amoras silvestres, cerejas e nuances de especiarias como noz-moscada.

Aspecto gustativo: com taninos afáveis, apresenta paladar macio e equilibrado.

Harmonização: acompanha carnes pouco temperadas, lasanha e espaguete a bolonhesa ou ao sugo, pizzas, queijos e fiambres.



Variedade: Merlot

Teor alcoólico: 12%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 2,10 g/L

Ph: 3,60

