



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Fração Única Merlot

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 5 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Fermentação com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos entre 22°C e 27°C durante dez dias. Ao final da fermentação alcoólica, 60% do vinho é acondicionado em barris de carvalho (sendo 85% das barricas de carvalho americanas e 15% francesas) onde ocorre a fermentação malolática. O período de amadurecimento em barricas é de seis meses. O vinho permanece um mês em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: tons de cor violácea intensa.

Aspecto olfativo: aromas que remetem a frutas vermelhas e geleia de frutas como amora.

Aspecto gustativo: macio e bem estruturado, nota-se a complexidade trazida pela ação do tempo em contato com os barris de carvalho.

Harmonização: acompanha carnes com molhos agridoces, carnes exóticas, assados e massas.



Variedade: Merlot

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 1,90 g/L

Ph: 3,60

