

RESERVA MERLOT

VALE CENTRAL · CHILE

Frutas vermelhas maduras, como cereja, e notas de especiarias destacam-se nos aromas deste Merlot chileno. Na boca é um vinho com textura de taninos finos, tem uma acidez vibrante e um final deliciosamente frutado.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Merlot

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

14°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

massas, risotos, carnes vermelhas, empanadas, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Seleccionadas de diferentes vinhedos, as uvas da linha Reserva, possuem uma maturação expressiva, com boa concentração e taninos redondos. A característica da fruta está harmoniosamente complementada com um curto período de guarda nas barricas de carvalho para oferecer complexidade e riqueza, sempre respeitando o caráter de cada variedade.
- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, por um período de 7 a 10 dias mantendo a temperatura em torno de 26°C. As remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianinas;
- ◆ maceração pós fermentativa;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ aproximadamente 60% do vinho passou por estágio em barricas de carvalho francês, por aproximadamente 10 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi profundo;

Aroma: frutas vermelhas maduras como cereja e notas de especiarias destacam-se nos aromas deste Merlot chileno;

Sabor: na boca é um vinho com textura de taninos finos, tem uma acidez vibrante e um final deliciosamente frutado;