

<http://www.miole.com.br/vinhos/rar/>



## RAR Collezione Merlot

### Descrição simples

Vinho com boa estrutura, taninos elegantes e equilibrados, possui retrogosto persistente. Aromas de frutas como amora, goiaba e geléias combinadas com baunilha e notas de carvalho, e coloração vermelho rubi com traços violáceos.

### Degustação

### Variedade de uvas

Merlot

### Análise Visual

Coloração vermelho rubi intenso com traços violáceos.

### Análise Olfativa

Vinho com grande expressão aromática, com aromas de frutas como aroma, goiaba, algo de geléia que combinam com aromas de baunilha, cravo, algo defumado proveniente do amadurecimento em barricas.

### Análise Gustativa

Apresenta boa estrutura, taninos elegantes que propicia equilíbrio em boca, possuiu retrogosto prolongado e persistente.

### Terroir

Campos de Cima da Serra

### Ficha Técnica

Seleção manual dos cachos em mesa selecionadora; desengace dos cachos mantendo as bagas inteiras; enchimento dos tanques (encubado) por gravidade; maceração em frio (criomaceração) a 8°C, com bagas inteiras por 4 dias; fermentação alcoólica à temperatura controlada de 25 a 30°C, com 4 a 6 pigeage para extração lenta de cor e taninos e delestage para estabilização da cor; maceração pós-fermentação de 10 a 15 dias, para maior aporte de polifenóis; descube por gravidade; fermentação malolática espontânea completa; amadurecimento de 10 meses em barricas novas de carvalho; envelhecimento na garrafa em caves subterrâneas e climatizadas.

Graduação Alcoólica: 13,5%

## Serviço

A temperatura ideal para servir fica entre 14°C e 16°C.

## Harmonização

O RAR Collezione Merlot, acompanha com perfeição entrecot inteiro à grelha, pernil de cordeiro com vinho tinto e alecrim, codornas recheadas e queijos como provolone. Casa muito bem com massas, como por exemplo penne à bolonhesa.

*Prova da safra 2009 no Circuito Brasileiro de Degustação,  
etapa Porto Alegre, 13/09/2012.*