

<http://www.boutiqueluzargenta.com.br/site/detalhes.php?id=26&merlot-reserva>



LUIZ ARGENTA MERLOT RESERVA

Para elaboração deste vinho fino tinto seco Merlot, safra 2006, foram utilizadas uvas 100% desta cepagem colhidas no seu pico máximo de maturação fenólica, aliado as mais modernas técnicas de elaboração e passagem por um leve amadurecimento em barricas de carvalho, fez deste um excelente vinho.

GARRAFA
R\$ 39,00

COR: Vermelho rubi intenso.

AROMA: Aromas complexos de frutas vermelhas, menta e baunilha.

SABOR: É um vinho de ótima estrutura e complexidade, taninos doces e bem equilibrados. Possui uma acidez equilibrada e uma grande persistência gustativa.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO: Deve ser servido em temperatura de 16 a 18°C. Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas, coelho, pratos a base de frango, queijos e molhos vermelhos.

*Prova da safra 2005, no Circuito Brasileiro de Degustação,
etapa Porto Alegre, 13/09/2012.*