

<http://www.vinhosevinhos.com/produtos/detalhes/vinho-marson-reserva-merlot-750-ml>



## ***Vinho Marson Reserva Merlot 750 ml***

Vinho Marson Reserva Merlot uva que, juntamente com o Cabernet Franc, marcou o início da produção de vinhos finos varietais no Brasil. Não há referência sobre a região de origem. Sabe-se, entretanto, que por volta de 1.850 era cultivada na região de Medóc - França, e daí expandiu-se.

### **Características**

No seu cultivo são empregadas modernas práticas agrícolas, como o sistema de espaldeira, que garantem matéria-prima com maior concentração de açúcares, condição ideal para uma boa vinificação.

Na vinificação é realizada a relação sólido/líquido em torno de 30%, tendo na fermentação alcoólica controle de temperatura em torno de 28-30°C. Os vinhos são envelhecidos em barris de carvalho americano por seis meses, e mais seis meses na própria garrafa até atingir o equilíbrio enológico.

### **Acompanhamentos**

Patês, frios defumados, suflês com carnes e queijos, massas com molhos fortes, aves, crustáceos, moluscos, carne de gado, porco, coelho, vitela/cordeiro, fondue, queijos gorgonzola e requefort.

Temperatura de serviço: 12 a 16°C.

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