



MERLOT GRAN RESERVA

Para a elaboração deste vinho foram utilizadas uvas 100% desta cepagem. As uvas foram colhidas em seu pico máximo de maturação fenólica e passaram por um rigoroso controle de produção (1 Kg/pé). Uma rigorosa seleção manual de cachos e bagas, aliado a um moderno processo de elaboração e amadurecido em barricas de carvalho francês por 12 meses, fazem deste Merlot um excepcional vinho tinto.

COR:

Vermelho intenso escuro e amadurecido.

AROMA:

Possui uma complexidade de aromas, que lembram principalmente geleia de amora, menta e ameixa seca e em perfeita harmonia com os aromas do carvalho.

SABOR:

É um vinho de grande estrutura com um excelente volume em boca e um grande corpo. Apresenta um ataque inicial doce, os taninos são perfeitamente evoluídos e equilibrados. Os aromas percebidos no olfato podem ser identificados no retrogosto.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO:

Deve ser servido em temperatura de 16° a 18°C. Harmoniza com carnes vermelhas, carnes de caça, cordeiro, massas, queijos e funghi porcini. Recomenda-se decantar este vinho por 20 minutos antes da apreciação.

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.