

[http://www.casaventurini.com.br/casa\\_v\\_merlot.php](http://www.casaventurini.com.br/casa_v_merlot.php)



## CASA VENTURINI MERLOT RESERVA

*As conquistas podem render grande classe  
se o coração manter-se intenso.  
Púrpura, mais que vermelho.  
A felicidade está em usufruir  
e não apenas em possuir.*

Vinho límpido e brilhante de coloração intensa com tonalidade rubi. Possui aromas de frutas vermelhas maduras, chocolate e especiarias. No paladar apresenta bom volume de boca, macio, equilibrado e com grande classe.

> VER FICHA TÉCNICA

**Origem:** Casa Venturini Vinhos e Espumantes - Flores da Cunha - RS

**Categoria:** Vinho Tinto Fino Seco.

**Variedade:** Merlot, cultivada na região da Serra Gaúcha - RS.

**Método de Elaboração:** Maceração pré-fermentativa a frio, vinificação tradicional com delestage (separação de sementes), temperatura controlada e leveduras selecionadas.

**Aspecto:** Límpido e brilhante.

**Cor:** Coloração intensa com tonalidade rubi.

**Aroma:** Frutas vermelhas maduras, chocolate e especiarias.

**Maturação:** Passagem em barricas de carvalho francês.

**Paladar:** Bom volume de boca, macio, perfeitamente equilibrado, sedoso e de grande classe.

**Harmonização:** Acompanha grelhados, massas e queijos de estrutura.

**Temperatura de Serviço:** 16° a 18° graus.

**Produção:** Limitada.

**Apresentação:** Garrafas de 750 ml (cx. com 6 unidades)

PROVA DA SAFRA 2011.

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