



FLOR DE ROCÍO

Merlot

Vinho rosado seco obtido através da maceração pré-fermentativa a frio de uvas da variedade merlot e subsequente fermentação do mosto. Neste processo submetemos as uvas a uma maceração de aproximadamente 24 horas a uma temperatura inferior a 10 graus com o objetivo de obtermos a coloração desejada para o produto. Em seguida a porção de mosto destinada ao vinho é fermentada com a mesma tecnologia usada em vinhos brancos com vistas à obtenção e preservação de aromas atraentes.

Notas de Prova: aspecto bastante atraente, límpido e brilhante com coloração de razoável intensidade que fica entre o salmão e o clarete. Os aromas são intensos e lembram frutas maduras com toques florais delicados. Em boca apresenta estrutura adequada com acidez notável, porém correta e uma boa persistência. Em termos gerais é um vinho muito agradável em que todos os aspectos se encontram bem combinados e equilibrados.

Harmonização: Pode ser servido só, ou como acompanhamento de entradas e pratos levemente condimentados. Pode também ter boa combinação com sobremesas a base de frutas.

Serviço: recomenda-se servir fresco, de 8 a 14 graus.

Prova em 17/08/2013, acompanhados pelo Sr. Fernando Piroli, Presidente da Vinicampos - Vinhos Finos de Altitude, em Campos Novos/SC.