

<http://www.aracuri.com.br/produto/aracuri-merlot-2009>



Aracuri Merlot 2009

Variedade: 100% Merlot

Safra: 2009

Região: Campos de Cima da Serra

Altitude: 960 metros

Maturação: 3 meses em barricas de carvalho (40% do volume)

Teor alcoólico: 13 %

Acidez total: 5,8 g/L (ácido tartárico)

Açúcar residual: 3,2 g/L

Lote: 5.000 garrafas

Vinhedo: implantado em 2006; clone 347; porta-enxerto 101-14.

Perfil Sensorial: aromas complexos e elegantes, destacando-se frutas vermelhas maduras, com notas de chocolate, que se repetem no paladar. Vinho estruturado com taninos macios e acidez equilibrada.

Harmonização: carnes vermelhas em geral; molhos encorpados e de funghi; queijos maduros. Temperatura de serviço: 18 °C

Omelete de cogumelos e linguiça Blumenau. Jantar em 14/02/2014.