



Sol de Andes Merlot

Detalhes do Produto

REGIÃO: Maule

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Merlot

TIPO DE VINHO: Tinto

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14° GL

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: *Clima seco, caracterizado pelas noites frias e dias quentes e luminosos, na fase de amadurecimento da uva. Zona II na escala de Winkler (moderadamente fria).*

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: *solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.*

ELABORAÇÃO: *Produtividade de 10 a 12 toneladas de uva por hectare. As uvas foram desengaçadas, prensadas e resfriadas a 10°C. Depois de 6 dias de crio-maceração, o vinho foi fermentado a 25°C e sofreu uma maceração pós-fermentativa por 6 dias. O vinho de prensa foi então incorporado ao vinho gota para dar mais estrutura.*

ENVELHECIMENTO: *Em tanques de inox.*

ESTIMATIVA DE GUARDA: *3 anos*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: *Vermelho-púrpura intenso. Frutas frescas no aroma (framboesa e ameixa), com notas florais de rosa e também de tabaco. Média estrutura, macio e vibrante, com bom meio e fim-de-boca.*

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: *Púrpura intenso. Frutas frescas no aroma (framboesa e ameixa), com notas florais e de tabaco. Macio e vibrante.*

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: *bistecas de porco grelhadas com alecrim, massas com molhos à base de tomate, galeto assado.*

TEMPERATURA DE SERVIÇO: *16-18°C*

Carne de panela, maionese de batatas e saladas. Jantar em 16/02/2014.