

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



Aracuri Cabernet | Merlot 2009

Variedade: 60% Cabernet Sauvignon | 40% Merlot

Safra: 2009

Região: Campos de Cima da Serra

Altitude: 960 metros

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

Teor alcoólico: 13,4 %

Acidez total: 5,2 g/L (ácido tartárico)

Açúcar residual: 3,1 g/L

Lote: 6.100 garrafas

Vinhedo: Cabernet Sauvignon: implantado em 2005; clone CS18-A; porta-enxerto 101-14. Merlot: implantado em 2006; clone 347; porta-enxerto 101-14.

Perfil Sensorial: aromas complexos e elegantes, destacando-se geleia de frutas vermelhas com notas de especiarias. 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

Esfihas de carne e saladas . Jantar em 24/03/2014.