

Ficha técnica

GRALHA AZUL MERLOT 2013



ORIGEM: São José dos Pinhais - PR
PRODUTO: Gralha Azul Merlot
SAFRA: 2013
TIPO DE UVA: Merlot
GRAD. ALCOÓLICA: 12 % vol
ALTITUDE: 950 metros
CLIMA: Temperado Úmido
SOLO: Profundo, arenoso-argiloso e medianamente fértil
SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira
PRODUÇÃO: 3,0 kg por planta
ÉPOCA DA COLHEITA: Março de 2013
COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18 kg perfuradas
FERMENTAÇÃO: Maceração breve com as cascas (1 semana)
ENGARRAFADO: Novembro de 2013
NÚMERO DE GARRAFAS: 4.000
LOTE: Único

ESTILO: : Merlot de caráter jovem com discreta maturação em madeira.

HARMONIZAÇÃO: Vinho orientado a pratos que unem simplicidade e leveza como fondes, entradas com pães, patês, presuntos, queijos e legumes. No prato principal os risotos com cogumelos, cordeiros e carnes temperadas são boas propostas para acompanhar este vinho. Merlot é uma uva que origina vinhos aveludados e frutados, de caráter moderno, que pelas suas características gastronômicas acompanham bem pratos de sabor delicado. Servir levemente refrescado entre 14 a 15°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Atraente, boa intensidade de cor e tonalidade vermelho rubi.

AROMA: Maduro e complexo, ressaltando as especiarias, coco queimado, baunilha, café, tabaco e leve tostado junto com frutas passas e aromas terrosos e champignon.

SABOR: O paladar equilibrado, com textura aveludada, acidez refrescante, estrutura adequada é um vinho civilizado que não agride o paladar e que se completa quando apreciado junto pratos simples e saborosos do nosso dia a dia.

Safra 2013. Feira Mundo Gastronômico em 14/08/2014.

OUTRA INFORMAÇÕES:

A Vinícola Araucária esta localizada no entorno da Serra do Mar, no paralelo 25-Sul, a 950 metros de altitude em plena região metropolitana de Curitiba. Sendo fruto e desejo de inovação, associa espaço e tecnologia na elaboração de vinhos finos fazendo parte do novo tempo da vitivinicultura brasileira e ampliando sua geografia. A primeira obra, Angustifolia Cabernet Sauvignon, combina a arte e a técnica na seleção rigorosa das uvas e na elaboração do vinho para que expresse sua personalidade. A Vinícola Araucária cultiva as suas uvas no primeiro planalto paranaense, numa região onde ainda é forte a presença do pinheiro-do-brasil ou pinheiro-do-paraná - a Araucária angustifolia.

Trata-se de espécie nativa que se desenvolve, principalmente, no Sul do Brasil, entre as latitudes 18° e 30 ° Sul, em altitudes que variam de 500 a 1,800 metros. Cada árvore pode chegar a 300 anos de vida.

Sua semente - o pinhão - é altamente nutritiva, e a sua madeira tem larga utilização. O tronco, que pode chegar a 50 metros de altura com diâmetro de 2,5m, sustenta uma copa de simetria radial em candelabro. É fonte de alimento para a fauna(cutia, gralha-azul, gralha-amarela, papagaio-do-peito-roxo, tucanos, tiribas, macacos, entre outros) que dispersa suas sementes.

Embora protegida por lei desde 1797, no Brasil Colônia, a araucária, integrante da Mata Atlântica, foi muito explorada no século XX, a ponto de estar hoje na lista oficial das espécies da flora brasileira ameaçadas de extinção.

É a árvore símbolo do Paraná.

© 2012 Vinícola Araucária. Todos os direitos reservados
São José dos Pinhais - PR
Fone: (41) 3254-5259

[acessar área restrita](#)

Safra 2013. Feira Mundo Gastronômico em 14/08/2014.