



DUNAMIS MERLOT



Variedades: 100% Merlot.

Safra: 2012.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

Solo: Santa Tecla, areno-argiloso, bem drenado com profundidade média de 2,00 metros.

Processo: Colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg.

Desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 18 graus em tanques de aço inox.

Fermentação malolática em tanques de aço inox. Envelhecimento em barricas de segundo uso de carvalho americano tostado médio, durante 6 meses.

Principais características do produto:

Graduação alcoólica: 12% vol.

Acidez total: 3,2 g/l H₂SO₄.

Notas de degustação: Vinho jovem e muito bem equilibrado. De coloração vermelha rubi com traços violáceos. No olfato apresenta aromas de frutas vermelhas como cereja e ameixa preta. Em boca possui um sabor aveludado e corpo médio. Ótimo potencial de evolução.

Temperatura de serviço: 16°C.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 05/06/2015 no Bistrô Iara Coronel, Bagé/RS.*