



SERONNI & LAZZAROTTO

LINHA ESPECIAL



Merlot 2009

Harmonização

Com aves, carnes vermelhas, como vitelo, condimentadas, assadas ou grelhadas. Massas com molhos de tomate, bolonhesa e funghi.

Sugestão

Aprece as qualidades do Seronni & Lazzarotto Especial Merlot abrindo a garrafa 1 hora antes de servir.

Temperatura ideal para consumo

18°C.

Gradação alcoólica

12,5% Vol.

Conservação

Manter a garrafa deitada em lugar fresco (T: 15°C a 17°C), seco (UR: 60%) e escuro, na posição horizontal.

Comercialização

Caixa, com 6 garrafas de 750 ml e caixa, com 12 garrafas de 375 ml.

Palavra do enólogo

"Aveludado, encorpado, macio e agradável ao paladar."

Análise sensorial

Vinho tinto seco fino, 100% varietal. Aspecto límpido e brilhante. Cor vermelho-violáceo intenso. Buquê intenso de frutas vermelhas e especiarias. Equilibrado, encorpado, harmônico, com taninos maduros. Apresenta boa persistência gustativa.

Amadurecimento

6 a 8 meses, em barricas de carvalho, mantidas em caves.

Envelhecimento

O vinho é engarrafado e mantido em caves até a comercialização.

BR 293 km 110 Pinheiro Machado - RS - Brasil

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova safra 2011. Almoço em 07/06/2015, Estância Guarda Velha, Pinheiro Machado/RS.*