

MERLOT 2009 - UVAS DESIDRATADAS


LUIZ ARGENTA CUVÉE 2009

LUIZ ARGENTA CHARDONNAY 2014

LUIZ ARGENTA MERLOT 2011

LUIZ ARGENTA CABERNET SAUVIGNON
LUIZ ARGENTA CAB. SAUVIGNON - 2005

2009



SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Vindima: 2014

Terroir: Indicação de Procedência Altos Montes - Serra Gaúcha - BRASIL

Sistema de Produção: Espaladeira


Densidade/há: 3.100

Colheita: Manual

Composição de Castas: 100% Chardonnay

Gradação Alcoólica: 12,7%

Maturação: 7 meses de barrica de carvalho francês

 COMPRAR

MERLOT 2009 - UVAS DESIDRATADAS


LUIZ ARGENTA CUVÉE 2009

LUIZ ARGENTA CHARDONNAY 2014

LUIZ ARGENTA MERLOT 2011

LUIZ ARGENTA CABERNET SAUVIGNON
LUIZ ARGENTA CAB. SAUVIGNON - 2005


2009



SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

- Colheita manual das uvas;
- Seleção dos cachos e bagas ;
- Vinificação por gravidade;
- Criomaceração a 5°C por 24 horas;
- Prensagem;
- Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês com temperatura controlada a 13°C;
- Maturação sobre as borras finas na barrica por aproximadamente 7 meses;
- Maturação em garrafa por 7 meses na adega da vinícola com temperatura e umidade controladas.;

 COMPRAR

MERLOT 2009 - UVAS DESIDRATADAS


LUIZ ARGENTA CUVÉE 2009

LUIZ ARGENTA CHARDONNAY 2014

LUIZ ARGENTA MERLOT 2011

LUIZ ARGENTA CABERNET SAUVIGNON
LUIZ ARGENTA CAB. SAUVIGNON - 2005

2009



SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Deve ser servido em uma temperatura entre 10°C e 12°C. É um produto bastante versátil e harmoniza com entradas, aperitivos, frutos do mar, carnes de aves, lagostas, risotos e até mesmo pratos estruturados.

COMPRAR

MERLOT 2009 - UVAS DESIDRATADAS


LUIZ ARGENTA CUVÉE 2009

LUIZ ARGENTA CHARDONNAY 2014

LUIZ ARGENTA MERLOT 2011

LUIZ ARGENTA CABERNET SAUVIGNON
LUIZ ARGENTA CAB. SAUVIGNON - 2005

2009



SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Cor:
Amarelo ouro, límpido e brilhante.

Aroma:
Aromas complexos que lembram pêssego em calda, mel, damasco, e amanteigados.

Sabor:
Equilíbrio perfeito entre acidez e álcool, observa-se uma complexidade e intensidade em boca, traduzindo as mesmas sensações no olfato.

COMPRAR

Safra 2014. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.