

<http://www.bodegabouza.com/pt-br/merlot/>



BOUZA MERLOT

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho intenso com reflexos rubi. Aroma de frutas vermelhas, cereja e framboesa, com notas florais. Na boca é importante com o volume equilibrada e taninos. armas médias finais lembram a percepção inicial. EB, 2017/05/26.

VINIFICAÇÃO

Seleção manual das uvas de grão em grão. 26 graus C fermentação controlada. Maceração durante 11 dias com 2 bombagem e bazuqueiro diariamente. Envelhecimento 8 meses em barricas de carvalho francês.

Ubicação geográfica:

Las Violetas, Canelones.
Melilla, Montevideo

Composição varietal:

100% Merlot

Vinho:

Tinto

Vineyard

Sistema de condução em espaldeira.
Solo limo-argiloso
com elevada percentagem de calcário.

Production

42 HL/Ha.

Colheita:

Manual, entre 1 e 8 de março de 2016, em sua melhor maturidade.

Engarrafamento:

12 de janeiro de 2017.

Serviço:

Decantado e servir
a 16 graus C.

Quantidade:

12,751 Garrafas

Lote

0417

Teor alcoólico:

14,3 Vol

Acidez Total:

3,5 g/l de H₂SO₄

pH

3,21

Acidez Volátil:

0,4 g de H₂SO₄/L

Teor de açúcar:

3,1 g/L

Safra 2016. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.