

FICHA TÉCNICA

Bracco Bosca

Gran Ombú Merlot



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Piedra del Toro - Atlántida - Canelones

PAÍS: Uruguai

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Seu nome é uma homenagem à árvore Ombú, nativa do Uruguai e que também está presente na região da vinícola. Segundo uma história local, os antigos proprietários das terras da vinícola tinham o costume de guardar suas riquezas sob a árvore Ombú. Com o passar dos anos, a árvore acabou sendo atingida por um raio e perdeu suas folhas. Com o surgimento da vinícola, a árvore ganhou vida novamente, trazendo um significado para a Bracco Bosca de que seus vinhedos são a sua maior riqueza.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Vermelho rubi, com matizes violáceas.

OLFATO: Elevada complexidade, revelando notas de passas, pimentas e violetas. O estágio em barricas proporcionou delicadas notas de couro e trufas.

PALADAR: Com taninos macios e suaves, apresentando generoso volume e final longo e amplo.

HARMONIZAÇÃO: Filé ao molho de nozes, Massa ao molho de tomate seco e Risoto de gorgonzola

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação de 9 meses em barricas de carvalho;
- Envase;
- Rotulagem.



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%

Link do produto: <http://www.domno.com.br/produtos-detalhes/gran-ombu-merlot/312>

www.domno.com.br | 54 2105-3122

Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.