

BOSCATO

Vinhos Finos

BOSCATO GRAN CAVE

Merlot

EDIÇÃO ESPECIAL

BOSCATO GRAN CAVE

BOSCATO CAVE

BOSCATO

CERTIFICADOS E PREMIAÇÕES

[Clique aqui para ver](#)

HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas como a de cordeiro, condimentadas, assadas ou grelhadas. Massas com molhos condimentados e ou recheadas.

SUGESTÃO

Aprecie as qualidades do Boscato Gran Cave Merlot abrindo a garrafa 3 horas antes de servir ou decantá-lo por 30 minutos.

TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO

18°C a 20°C.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA

12,8% 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.

PALAVRA DO ENÓLOGO

Persistente, aveludado. É um vinho marcante.

UVAS

Merlot.

ANÁLISE SENSORIAL

Vinho tinto seco fino, 100% varietal. Aspecto límpido. Cor vermelho-rubi intenso, com traços de vermelho-violáceo. Seu buquê intenso lembra frutas vermelhas maduras e especiarias como cravo, café e chocolate. Exuberante, encorpado, redondo, com bom volume de boca. Resultado de taninos maduros e equilibrados.

AMADURECIMENTO

8 a 10 meses em barricas de carvalho, mantidas em caves.

ENVELHECIMENTO

Nas garrafas, mantidas em caves, até a comercialização.



© 2012 BOSCATO VINHOS FINOS. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

Safra 2010. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.