

http://www.nexxobrasil.com/estrutura/secciones/s_paginadinamica.php?mIdPagina=146



BALBO MERLOT, 2008

COLORAÇÃO

Vermelho profundo, com tons violetas brilhantes.

OLFATO

Lembra temperos de pimenta e frutos negros da floresta. Amora e Framboesa.

PALADAR

Corpo com taninos sedosos e boa acidez

GASTRONOMIA

Para acompanhar peixes, carnes vermelhas e massas.

CONSUMIR

Entre 18° e 20° C.



MERLOT

MERLOT - VALE DE UCO

O merlot é uma variedade de vide negra, produtiva e de brut jovem..

Integrada por Tupungato, Tunuyán e São Carlos se encosta entre o Cordón del Plata e del Portillo. Os vales cultivados formam um mosaico de múltiplas cores cercados pelo rio Tunuyán e arroios ou nascentes claros e limpos, entre a magia das Huayquerías . Integram-se panos de cultivos e montes de maçãs, peras, pêssegos, junto à parrais de finas uvas na ribeira dos melhores árvores que dão lugar na produção de sidras, sucos e essências em estabelecimentos industriais de interesse.

Imponente, o Cerro Tupungato forma parte do Parque Pro-vincial, pleno de glaciares, neves eternas e Vulcanos que dominam a região.

As lindas cavalgadas se podem seguir nas rodovias do Exército Libertador pelo passo do Portillo ou na Reserva da Lagoa do Diamante e o Vulcão Maipo.

As paisagens naturais apresentam sítios históricos como o Manzano Histórico e o monumento ao Renunciamento do Gral. San Martín e o Fortín da Vila de São Carlos.

Conjuga agro turismo, acampamento, cavalgadas, pesca e mirantes de fauna em ninhos de condores. A tradição folclórica é uma forma de vida que se reflexa na Festa Nacional da Tonada em Tunuyán e na Festa da Tradição em São Carlos, assim como a doma e as tarefas do campo em extensas estâncias quase serranas.

O merlot é uma variedade de vide negra, produtiva e de brut jovem. O cacho de merlot é cilíndrico, pequeno e pouco denso. O grão é miúdo, de pele brunida, polpa doce e cor negra azulado. Pertence na mesma família que os cabernet: Cabernet franc e cabernet sauvignon. O nome procede do diminutivo francês de mirlo provavelmente pela similitude com sua plumagem negra. O vinho varietal de merlot se caracteriza pela finura e suavidade, sem deixar de ser aromático e carnoso. É de cor rubi intenso, de graduação mediana y envelhece rapidamente sem perder qualidade. Se complementa bem em trasiegos com garnacha para os vinhos jovens, e com cabernet sauvignon, bobal ou Uva tempranillo para o tempo.

Espetinhos de alcatra e legumes assados na brasa. Almoço em 21/04/2011.