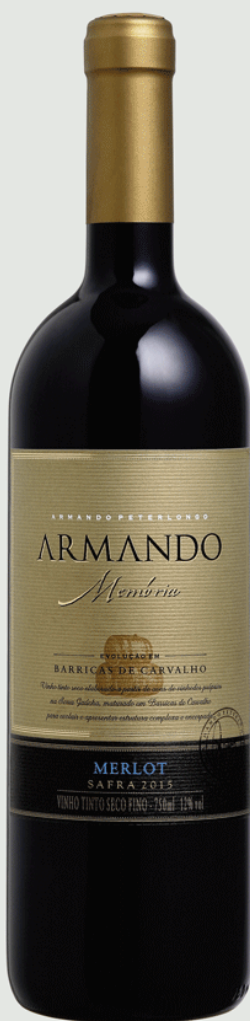


PETERLONGO

1º e único Champagne do Brasil

ARMANDO MEMÓRIA

Vinho Merlot



Merlot

Vinhedos: Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha - RS - Brasil

Produção do Vinhedo: 8.000-10.000kg/ha

Sistema de Produção: espaladeira simples

Densidade/ha: 4000

Carga de gemas/ha: 50000

Clima ☀ quente e seco

❄ frio e chuvoso

Colheita: manual e seletiva

Merlot - 1ª semana de março

Fermentação do vinho base: 25 dias - 22°C

Método de elaboração:

As uvas, exclusivamente da variedade Merlot, são oriundas de diferentes regiões produtoras do estado, com o objetivo de potencializar e assegurar a qualidade da linha de vinhos Armando Memória da vinícola Peterlongo.

Para a elaboração deste varietal, as uvas foram cuidadosamente escolhidas por meio de mesa de seleção, em seguida enviadas para tanques de aço inox dando início ao processo de maceração, simultaneamente com a fermentação alcoólica, tendo como objetivo principal otimizar a extração de compostos fenólicos, responsáveis principalmente pela coloração e estrutura dos vinhos tintos. Após este período é realizada a descuba e o vinho é então trasfegado para outros tanques para que ocorra a fermentação malolática, finalmente, os vinhos são enviados para barricas de carvalho francês, onde ocorrerá a maturação dos mesmos, processo este de extrema importância, pois é nesse momento em que aromas característicos serão complexados, bem como a estabilização de compostos importantes que compõem a estrutura e o corpo de um vinho tinto de qualidade superior. Após esse período o vinho então é engarrafado e posteriormente permanece um período por envelhecimento na própria garrafa.

Álcool/Vol %: 12

Açúcares Residuais: 2,1 g/L

Acidez total: 5,3 g/L

Açúcares totais em glicose: 2,1

pH: 3,6

Densidade: 0,992

Extrato seco: 32

SO₂ livre: 40mg/l

Pressão: 0



Aspecto visual límpido e com bom brilho. Coloração rubi intensa, com toques violáceos e lágrimas densas.



Perfil aromático que lembra frutas vermelhas secas, geléias, baunilha e manteiga. Complexo e intenso.



Vinho de corpo potente, macio e intenso. Marcante presença gustativa com taninos maduros e envolventes.

Deise Tomass
Deise Tomass
ENÓLOGA

Safa 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.