



DUNAMIS ELEMENTOS - COR



Varietades: 50% Merlot / 40% Cabernet Franc / 10% Cabernet Sauvignon.

Safra: 2011.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

Solo: Santa Tecla, areno argiloso, avermelhado, bem drenado de profundidade média de 2 metros.

Processo: : Colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg. Desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 18 graus em tanques de aço inox.

Principais características do produto

Gradação alcoólica: 12% vol.

Acidez total: 3,6 g/l H₂SO₄.

Notas de degustação

Visualmente límpido e brilhante. No olfato é agradável, lembrando frutas vermelhas, com algumas notas de pimentão verde, pimenta, e baunilha evidenciando a passagem pelo carvalho. Em boca é equilibrado, acidez e taninos presentes, porém macios e delicados.

Temperatura de serviço: 16 a 18°C.

Safra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.