

<https://www.vinicolacainelli.com/product-page/tempo-bland-merlot-ancellotta>

VINÍCOLA CAINELLI TEMPO - Blend Merlot, Ancellotta



Vindima: 2014

Variedade: Merlot/Ancellotta

Terroir: Campanha Gaúcha/Vale do Rio das Antas/Vale dos Vinhedos

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Colheita — seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcóolica;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 6 meses em barricas de carvalho;
- Maturação em aço inoxidável;
- Engarrafamento;

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho violáceos vivo.

Olfato: Frutado com toque da madeira que vem bem integrada, levemente terroso evoluindo a especiarias, cassis, mirtilo.

Paladar: Muito gastronômico, corpo alto, muito volume de boca com taninos presentes, ótimo retrogosto e alta persistência.

Consumo: 16° a 20°C.

Harmonização: Carnes assadas em geral, praticamente todos os tipos de massa, para o happy hour com a galera, vai bem usar um acompanhamentozinho gastronômico.

Álcool: 12,5%

Açúcares totais em glicose: 2,17g/l

Safra 2014. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.