

4+

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-terranoble-tt-res-terroir-merlot.html>



TERRANOBLE 2015 RESERVA TERROIR MERLOT

“Clássicos aromas de ameixa madura e ervas balsâmicas, chocolate e especiarias. Redondo, estrutura resolvida”.

Sommelier Enoteca

Uva	Merlot
Tipo	Tinto
Produtor	Terranoble
Região	Vale Do Maule
Safra	2015

R\$128,30

FICHA TÉCNICA

Acidez Não

Amadurecimento 9 Meses Em Barricas De Carvalho Francês E Americano (70% Do Vinho).

Classificação Legal Não

Corpo Não

Composição De Castas 90% Merlot, 10% Carménère

Composição Fruta	Não
Estado Evolução	Não
Estimativa De Guarda	4 A 6 Anos
Fechamento Com Tampa De Rosca	Não
Madeira	Não
Nome Comercial	Não
Temperatura De Serviço	16°C.
Premiações Mais Relevantes	Não

Carta Vinho Sintética: Clássicos aromas de ameixa madura e ervas balsâmicas, chocolate e especiarias. Redondo, estrutura resolvida.

Porque comprar: Conceito Single Vineyard: Busca pelo melhor Terroir para a casta. Encantará aos amantes de vinhos sedosos, não muito encorpados.

Características Climáticas: Clima seco, caracterizado pelas noites frias e dias quentes e luminosos, na fase de amadurecimento da uva.

Características do Solo: Solos aluviais, muito pedregosos;

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração. Os descritores clássicos do varietal estão presentes com ameixa madura e ervas balsâmicas, mas também chocolate e especiarias. Redondo, não impõe barreiras, só prazer.

Detalhamento Região: Vale do Maule – Vinhedo específico “La Higuera”.

Diretrizes Enogastrômicas: Penne ao molho cremoso de funghi; Lasanha à bolonhesa; Peru assado e recheado com legumes confitados.

Elaboração: Produtividade de 9 ton/ha. Vindima manual; Desengace, prensagem; Fermentação a 27°C em cubas de aço inox; Maceração pós-fermentativa por 10-12 dias; Amadurecimento em barricas usadas.

Safra 2015. Jantar em 28/02/2019 Enoteca Decanter/Porcini.