

<https://vinicolaaraucaria.com.br/>



MERLOT



Vinho tinto aveludado, revela o equilíbrio entre força e delicadeza. Elaborado, cativa pelo seu estilo.

Variedade

Merlot.

Graduação alcoólica

13,5% vol.

Temperatura

Aconselha-se servir entre 16 e 18°C.

Harmonização

Acompanha cortes nobres de carne e aves com molhos densos e queijos fortes. Também é recomendado para pratos preparados à base de cogumelos.

Coloração

Apresenta profundidade de cor e tonalidade viva.

Aroma

Complexo e profundo. Apresenta notas de café, chocolate, trufa, couro, frutas pretas e especiarias. Com o envelhecimento, surgem notas sutis de caça.

Paladar

Encorpado e marcante. Aos poucos, torna-se macio. Deixa uma boca plena, suave, persistente e frutada.

Safra 2012. Prova em 18/05/2019. II Festival VINOPAR.