








TOURIGA NACIONAL/ MERLOT/MARSELAN

Vinho Fino Tinto Seco

Elaborado através das uvas Touriga Nacional, Merlot e Marselan. De cor violeta de média intensidade. No olfato, destaca-se pela riqueza dos seus aromas, apresentando notas de frutas negras como amora e cassis, flores como as violetas e delicados traços de especiarias. Em boca demonstra potência e ao mesmo tempo elegância, taninos intensos e bem integrados, acidez refrescante e paladar muito persistente.

Ficha Técnica

	Região São Joaquim/Serra Catarinense
	Variedade Touriga Nacional, Merlot, Marselan
	Volume 750ml
	Teor alcoólico 13% vol
	pH 3,5
	Acidez total 6,2 g/L
	Açúcar residual 1,68 g/L

	Clima Temperado, com verões frescos e invernos rigorosos.
	Solo Franco argiloso com afloramentos rochosos, originário do Basalto.
	Elaboração Desengace sem esmagamento, seleção de bagas. Maceração pré-fermentativa por 48 horas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.
	Temperatura de Serviço 16 a 18°C
	Produto Vegano Métodos de autoclarificação natural, livre de produtos de origem animal.

Harmonização

Carnes vermelhas, grelhados, queijos meia cura.

Safra 2017. Prova em 20/07/2019. Mercado Municipal Box 41/Rootstock.

