



## PREMIUM MERLOT 2007



**Vindima:** 2007

**Variedade:** Merlot

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** R18

**Clone Porta-Enxerto:** P1103

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 50.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

**Visão:** Coloração púrpura com traços vermelho-rubi.

**Olfato:** Aromas de chocolate, amêndoas, baunilha e intensas notas de frutas escuras.

**Paladar:** Se mostra encorpado, taninos maduros, apresentando equilíbrio entre acidez e álcool. Excelente persistência gustativa, com revelador toque do frutas maduras.

**Consumo:** 16° a 18°C.

**Harmonização:** Queijos maduros, carnes vermelhas, massas com molhos condimentados.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 13,5%

**Acidez Total:** 7,5g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,53g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,994

**Extrato Seco:** 32,2 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,091 / 0,031 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 2,5g/l

**pH:** 3,64

*Queijos e embutidos. Almoço em 06 de julho de 2011 na Pousada em Arraial.*