

<https://www.decanter.com.br/terranooble-estate-merlot-2018-750ml>



## TERRANOBLE ESTATE MERLOT 2018

Origem da informação:

Produtor: Terranoble

Classificação: Tinto

Uva: 100% Merlot

País: Chile

Características Organolépticas: Coloração violácea clara. Muita fruta madura (ameixa), alguns contornos achocolatados ao fundo. Médio corpo, boa textura e maciez.

**Corpo:** De Corpo

**Tânicos:** Pouco Tânico

**Acidez:**

**Madeira:** Pouca Presença de Madeira

**Região:** Maule

**Composição de Castas:** 100% Merlot

**Amadurecimento:** Em tanques de aço inox.

**Estimativa de Guarda:** 3-4 anos

**Temperatura de Serviço:** 16°C

**Características Climáticas:** De padrão mediterrânico; Pluviometria anual: 735mm; Período de amadurecimento oportunamente quente e seco.

**Características do Solo:** Solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.

**Elaboração:** Produtividade de 10 ton/ha; Colheita manual; Desengace e prensagem; Fermentação a 25°C durante 6 dias; Maceração pós-fermentativa por mais 5 dias. Amadurecimento parcial em carvalho.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Diretrizes Enogastronômicas:** Bistecas de porco grelhadas com alecrim; Massas com molhos à base de tomate; Galeto assado.

*Safra 2018. Jantar em 12/11/2020.*