

<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.