DIVVINO

Chaku Merlot

País	Chile
Região	Rapel
Vinícola	La Ronciere

Características

Uva	Merlot
Tipo de Vinho	Tinto
Teor Alcoólico	13,50%
Classificação	Seco
Passagem por barril	4 meses
Tipo de Barril	Francês
Tempo de guarda	3 anos
Temperatura	16°C

Harmonização:

Carnes: Filé Mignon, Suínos. Massas e molhos: Massas ao molho sugo e lasanha à Bolonhesa. Risotos: Tomate secos e Marguerita. Queijos: Gouda e Gruyere.

Descrição:

Um exemplar que traz a qualidade de um vinho Chileno e ainda assim mantêm-se acessível para qualquer ocasião do dia a dia. Viniculado em Rapel, este é um varietal Merlot que apresenta coloração no tom de vermelho rubi, somado ao seu aroma de frutas vermelhas e um paladar de corpo médio, macio e com taninos aveludados. Fácil de encaixar em qualquer momento, ele harmoniza bem com massas ao molho vermelho, pizzas e carnes grelhadas.

Anotações:

Safra 2019. Jantar em 20/04/2021.