



VINHO TINTO MERLOT 2018

VARIEDADE: 100% Merlot

SAFRA: 2018

PRODUÇÃO: 4.000 garrafas

HARMONIZAÇÃO: Harmoniza bem com cortes nobres de carne, pequenas caças, carnes brancas, aves com molhos densos, queijos fortes e pratos preparados à base de cogumelos.

VISUAL: Vermelho rubi intenso.

OLFATIVA: Muito elegante e complexo, com aromas que remetem a frutas vermelhas de bosque, especiarias como baunilha, chocolate, café e tabaco.

GUSTATIVA: Com taninos macios e equilibrados, final de boca longo e retrogosto complexo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13% vol.

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.