

# CAVE DO SOL

## MERLOT 2016

Vinho elaborado a partir da Merlot, uva emblemática da Serra Gaúcha, imprime força através da delicadeza de sua fruta vermelha e da elegância dos seus taninos.

### Vinificação

Seleção manual dos cachos, fermentação com leveduras selecionadas e maceração a 24°C durante dez dias, passagem do vinho por barricas de carvalho francês por um período de 6 meses, fermentação malolática nas barricas, engarrafamento, 24 meses de maturação em cave.

### Análise sensorial

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração rubi, com reflexos violáceos.

**Olfato:** Aroma delicado, lembrando frutas vermelhas em geleia.

**Paladar:** Acidez e taninos em perfeito equilíbrio. Presença da fruta vermelha e de notas provenientes da maturação em barricas.



-  Terroir  
**Serra Gaúcha**
-  Variedade  
**Merlot**
-  Teor alcoólico  
**12% v/v**
-  Tempo de guarda indicado  
**6 anos**
-  Temperatura de serviço para melhor experiência  
**16°C a 18°C**
-  Apresentação  
**750ml**
-  Harmonização  
**Carnes vermelhas pouco condimentadas, assados com recheios, aves, fiambres, queijos de massa dura.**



cavedosol.com.br

CAVE DO SOL

Safra 2016. Cave do Sol, Bento Gonçalves/RS, 24/09/2022.