



CASA PERINI

EST. 1929

Macaw Merlot

Vinho Fino Tinto Demi-Sec

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 12 toneladas. Colheita manual.

Vinificação vinho base: uva acondicionada em caixas plásticas de 20 kg. Fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 25°C e 28°C. Maceração em tanques rotativos de aço inox. Após a fermentação alcoólica é realizada a fermentação malolática. O vinho permanece em tanques de aço inox e após é engarrafado.

Aspecto visual: cor violeta viva com profundos traços avermelhados.

Aspecto olfativo: aroma de frutas vermelhas, como cereja, e toques de canela.

Aspecto gustativo: sabor macio e equilibrado ao paladar.

Harmonização: combina com uma reunião de família ou um jogo de cartas com os amigos. Harmoniza com risotos, massas com molhos leves, pizzas, carnes vermelhas, queijos e fiambres.



Variedade: 100% Merlot

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 11,5 %

Açúcar residual: 12 g/L

Ph: 3,56

