

Casa Perini Merlot

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 8 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos entre 25°C e 27°C durante oito dias. Fermentação malolática completa. 90% do vinho passa doze meses em tanques de aço inoxidável e os outros 10% são conservados em barrica de carvalho francês por três meses. O vinho permanece quatro meses em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: cor violeta púrpura.

Aspecto olfativo: aromas frutados como cereja, com algumas notas de café e baunilha.

Aspecto gustativo: concilia equilíbrio e boa estrutura com maciez ao paladar.

Harmonização: acompanha carnes vermelhas e exóticas, massas, pizzas, queijos e fiambres.



Variedade: Merlot

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 1,70 g/L

Ph: 3,56

