

CLASSIC MERLOT

VINO FINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha
Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,5 g/l | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l | pH 3,60

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rojo rubí
- **Olfato:** Aromas frescos y frutados, con notas de cereza, ciruela y arándano
- **Paladar:** Fresco, de acidez equilibrada y taninos sedosos

Sugerencias de Maridaje

Quesos
Pastas
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo