


DES COMPLICADO MERLOT

Valle de Maule - Chile



 90 Pontos James Suckling

O nome Merlot (na verdade ela se chama Merlot Noir) é derivado do nome de um pássaro, bastante similar ao nosso pássaro preto, chamado na Europa de Melro. A uva teria ganho esse nome não só por sua tonalidade escura, de um preto azulado como o do pássaro, mas também por atrair uma grande quantidade dessas aves quando a colheita se aproxima.

 100% Merlot


Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 1,51 g/l


Acidez Total: 3,57 g/l


PH: 3,45


Vinificação: Fermentação alcoólica entre 27° a 29°, para obter melhor cor e estrutura. Se completa e complementa com fermentação maloláctica.

 Envelhece 18 a 24 meses em barricas francesas grão fino de primeiro a terceiro uso.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelha e tons intensos púrpura.

 No nariz é herbáceo, eucalipto intenso e uma nota amanteigada, produto da tosta em barricas de grão fino por 24 meses.

 Na boca a fruta madura e desidratada, frutas vermelhas e as especiarias se integram com agilidade, complexidade da madeira que aporta chocolate e café tostado. A acidez foi elegantemente balanceada, seus taninos são marcados, sem buscar ser invasivos e o final é longo e pausado.

Harmonização: Fettuccini ou massas com quatro queijos, requintadas pizzas assadas à pedra com rúcula, peru ao pesto.

 Temperatura de serviço entre 18°C a 20°C.
Decantar por 30 minutos.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br