

TABALÍ PEDREGOSO

GRAN RESERVA MERLOT

Vale de Limarí - Chile



Os vinhos desta linha são chamados Pedregoso, como denominador comum geológica das vinhas que dão origem a estes vinhos são solos com muitas pedras e pouca fertilidade que se traduzem em vinhos de alta qualidade, devido ao baixo rendimento.

 100% Merlot


Teor Alcoólico: 14,3%

Açúcar: 3,45 g/l

Acidez Total: 2,95 g/l


PH: 3,47


Vinificação: A colheita iniciou na primeira semana de abril, melhor época de maturidade fenólica ideal para esta variedade. Posteriormente foi passado para uma inspeção rigorosa de cachos e foram separados para uma última seleção. A fermentação foi efetuada em pequenos tanques de aço inoxidável com temperaturas controladas, posteriormente a fermentação alcoólica houve a maceração.

 Envelhece 10 meses em barris de carvalho francês.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi intenso.

 No nariz, possui aromas de frutas vermelhas, como framboesas e morangos que são misturados com notas picantes e baunilha.

 Na boca é encorpado com taninos agradáveis e uma boa estrutura. Bom equilíbrio entre a acidez e concentração de frutas. Final longo e agradável.

Harmonização: Acompanha bem risotto de champignon, massas com molho bolonhesa, queijos de massa semi dura (Savoyard, Brie), frango recheado, e carne vermelha.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br