

MICROLOTE
MERLOT
SAFRA 2022



Imagem meramente ilustrativa



MERLOT

TINTO / SAFRA 2022

Este vinho foi elaborado em nosso conceito de Microlote, que se traduz em uma tiragem limitada e exclusiva de uvas dos nossos vinhedos, que estão situados 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. Após ser fermentado 50% em barricas de carvalho francês de 600 litros e 50% em tanques de aço inox, o vinho maturou por mais 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros e segundo uso. Como desfecho, um vinho que combina a elegância e a versatilidade da variedade Merlot à complexidade resultante do processo de vinificação.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,7%

COMPOSIÇÃO

100% Merlot

50% Vinificação integral

50% Vinificação em inox

Temperatura de fermentação
alcoólica: 24°C a 28°C

Tempo de fermentação
alcoólica: 22 dias

Tempo de fermentação
malolática: 55 dias

Maturação em carvalho:
12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi intenso
e límpido.

OLFATIVO

Possui notas aromáticas de frutas
maduras como cereja e ameixa negras,
em harmonia com aromas terrosos,
mentolados, especiados e de cedro.
Finaliza com uma nuance adocicada.

GUSTATIVO

Possui taninos redondos, balanceados
com uma acidez equilibrada.
Final de médio a longo, com notas
de cereja e ameixa.

