

VINHO CORDELIER VARIETALE MERLOT



Os vinhos finos da **Linha Varietale** destacam-se pela singularidade de cada casta de uva, resultando em sabores distintos preservados com cuidado.

São perfeitos para apreciadores que desejam experimentar características únicas, sendo uma escolha versátil para todas as ocasiões e uma excelente combinação gastronômica.



Categoria:
Vinho Fino Tinto Seco



Vinhedos: Serra Gaúcha



Gradação Alcoólica: 12% vol.



Safra: Não Safrado



Envelhecimento:
Sem envelhecimento



Estimativa de guarda:
2 anos



Castas:
100% Merlot



Análises:
Acidez Total: 78meq/L
Açúcar Residual: 1,8g/L
PH: 3,4



Elaboração:

- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
- | Desengace, e amassamento das bagas;
- | Fermentação alcoólica por um período determinado com temperatura controlada;
- | Ao término da fermentação, trasfegado, estabilizado e filtrado;
- | O produto filtrado é armazenado em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento.



Características Sensoriais: Apresenta alta coloração vermelho-violeta, com aromas dominantes de frutas vermelhas. Vinho jovem e equilibrado. Seu sabor é macio, aveludado e saboroso.



Harmonização: Possui uma excelente capacidade de harmonização. Vai bem com carnes vermelhas, ervas como alecrim, orégano e pimentas, além de queijos firmes e fortes.



Temperatura de serviço:
13°C a 16°C

Cedenir Fornunatti, enólogo