

SANTA TIERRA ESTATE MERLOT

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 ganhado 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.



Vale de Colchagua - Chile



100% Merlot



Seleção manual das uvas antes de desengace. Maceração pré-fermentação durante 8 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 23 dias a 26°C a 30°C. Maceração pós-fermentativa durante 3 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 20% em barris de carvalho francês durante 4 meses. 80% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi escura.



No nariz, intenso e frutado, com notas de café, ameixas e especiarias.



Na boca é redondo, grande corpo, taninos firmes e suaves e acidez equilibrada. Notas de cerejas pretas e ameixas secas.



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



Harmoniza bem com carnes magras como bife ou massa à base de molhos vermelhos como lasanha, fettuccine à bolonhesa e pizza.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 3,35 g/l

Açúcar: 2,70 g/l

PH: 3,50



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO