

WEINERT MERLOT

Mendoza - Argentina



93 Pontos James Suckling | 92 Pontos Tim Atkin
90 Pontos Wine Enthusiast | 90 Pontos Wine & Spirits

Elaborado a partir de uvas de três regiões em distintas altitudes: Luján de Cuyo a 800m, Maipú a 900m e Tupungato a 1050m. As diferentes condições climáticas de cada zona influenciam nas características de cada vinho, os quais são mesclados posteriormente conformando um Merlot de grande porte, complexidade e interessante bouquet.



100% Merlot

Teor Alcoólico: 14,2%

Açúcar: 2,14 g/l

Acidez Total: 7,42 g/l

PH: 3,50

Vinificação: Fermentação feita por leveduras selecionadas, temperatura controlada fermentação 28-30° C. Remontagem duas vezes por dia, fermentação de 7 a 9 dias com cascas mais de 5 a 10 dias sem cascas. Fermentação maloláctica para suavizar os componentes ácidos do vinho e adicionar complexidade no sabor e estrutura.



Envelhece 3 anos em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho escuro com tons violetas.



Aroma se desenvolve um bouquet elegante com resquícios de envelhecimento em grandes barris de carvalho francês.



Na boca possui corpo médio, provoca sensações de harmonia, suavidade e elegância, conjugando uma excelente expressão de sua fruta e terroir, mantendo sua delicadeza varietal.

Harmonização: Escabeche de perdiz com salada tibia de pimentas, cordeiro assado com molho, costela de cordeiro com flan de echalottes.



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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br