

# FARO 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 Maule - Chile



100% Merlot



Colhida no início de março. Fermentado entre 12°C e 14°C durante vinte dias para extrair os aromas típicos da variedade.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi com reflexos violáceos.



O vinho possui aromas intensos com notas abundantes de frutas vermelhas, ameixa e toques de pimenta.



Na boca seus taninos são doces e aveludados. Possui um final longo e duradouro.



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



Ideal para rosbife, carne suína, massa e queijos frescos.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,55 g/l

Acidez Total: 3,10 g/l

PH: 3,53



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**