

# CASA SILVA GRAN TERROIR ANGOSTURA 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



A seleção manual das uvas antes de desengace. Pré-fermentação maceração durante 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 14 dias a 26°C / 28°C. Maceração pós-fermentativa de 10 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 70% em barris de carvalho francês durante 12 meses; 30% em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi escuro e vivo.



No nariz apresenta perfumes complexos, doces e elegantes, de frutas vermelhas e ameixas pretas secas.



Em boca, redondo, suculento, potente e suave ao mesmo tempo, apresenta fruta preta e chocolate escuro.



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



Excelente com carne branca e vermelha magra como filé mignon, lombo de porco, do peru, massas, pizza e peixes como o atum e salmão.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,3%

Açúcar: 1,92 g/l

Acidez Total: 3,16 g/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO