

FARO RESERVA MERLOT

As uvas são provenientes do Vale Central do Chile, este vale contém microclimas e solos distintos que detêm uma tipicidade única aos vinhos. A cordilheira dos Andes, depressão intermediária e o oceano pacifico, são grandes influenciadores deste vale, fornecendo características únicas de frescor, concentração e maturidade nas suas zonas distintas.



Vale Central - Chile



100% Merlot



A maceração de pré fermentação por 72 horas. Fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável por 10 dias a 26°C-29°C. A maceração é pós-fermentativo por 3 a 5 dias com uma temperatura controlada de 5°C para melhorar a extração de polifenóis. O armazenamento do vinho é feito em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura de 15°C a 17°C. Há um alto controle sobre as análises (So2I, So2T, A.V., pH e AT) a cada 15 dias.

ANÁLISE SENSORIAL



Possui uma coloração violeta claro.



O aroma é penetrante de frutas negras e notas delicadas de especiarias com um toque de pimenta negra.



Na boca possui acidez equilibrada e balanceada, com uma estrutura elegante, com sabores frutados.



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



Harmoniza com carnes de caça assadas e massas à base de molho vermelho como lasanha à bolonhesa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,27 g/l

Acidez Total: 5,65 g/l

PH: 3,47



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO