VINHO CORDELIER MERLOT

Os vinhos clássicos envelhecidos da **Linha Reserva** são a escolha perfeita, tanto para ocasiões exclusivas e especiais quanto para momentos de relaxamento e contemplação.

O cuidadoso envelhecimento em barris de carvalho confere aos vinhos um sabor singular e distinto. Com boa complexidade e profundo paladar, essa linha se destaca como uma opção sofisticada para os amantes de bebidas refinadas e de alta qualidade.

Categoria: Vinho Fino Tinto Seco

Vinhedos: Serra Gaúcha

Gradação Alcoólica: 13% vol.

Safra: 2021

Envelhecimento:
6 meses em barrica de carvalho

Estimativa de guarda:
4 anos

Castas:
100% Merlot

Análises:
Acidez Total: 69meq/L
Açúcar Residual: 1,9g/L
PH: 3,4

Elaboração:
| Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
| Desengace e leve amassamento das bagas;
| Fermentação alcoólica de forma tradicional por um período de 7 dias com temperatura controlada e remontagens automáticas diárias;
| Fermentação malolática realizada por completo;
| Repouso em barricas de carvalho por sete meses;
| Estabilização, leve filtração e engarrafamento.

Caracteristicas Sensoriais: Coloração rubi com reflexos violáceos, aromas de frutas vermelhas mescladas com leves toques de especiarias, café e chocolate. Na boca, taninos macios muito bem integrados com a acidez e final de boca muito agradável e prolongado.

Harmonização: Queijos firmes, como queijo azul ou gorgonzola e carnes vermelhas ou curadas.

Temperatura de serviço:
16°C a 20°C

Cedenir Fornunatti, enólogo