



VINHO TINTO MERLOT 2018

VARIEDADE: 100% Merlot

SAFRA: 2018

PRODUÇÃO: 5.200 garrafas

HARMONIZAÇÃO: Harmoniza bem com cortes nobres de carne, pequenas caças, carnes brancas e aves com molhos densos e queijos fortes. Outra combinação muito boa deste vinho são pratos preparados à base de cogumelos.

VISUAL: Vermelho rubi intenso.

OLFATIVA: Muito elegante e complexo, com aromas que remetem a frutas vermelhas de bosque, especiarias como baunilha, chocolate, café e tabaco.

GUSTATIVA: Com taninos muito macios e equilibrados com a acidez, apresenta final longo e retrogosto complexo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13% vol.