



Vinho Rosé Seco Fino Merlot

Cultivo da uva: produção restrita de 2 a 3 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.

Uvas: 100% Merlot

Safra: 2017

Elaboração do vinho:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos**
- 2) Pesagem**
- 3) Desengace (separação dos grãos do engaço)**
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanece em maceração com a casca por um período de 06 horas a uma temperatura controlada de 20°C. Em seguida, as cascas são separadas e a fermentação segue até 14 dias.**
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período de 03 meses**
- 6) Filtração**
- 7) Envase**
- 8) Armazenamento em cave**

Produção: 1.500 garrafas