

Merlot

Linha Personalità





TORCELLO
VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Fino Tinto Seco Merlot




Linha Personalità

 **Uva:** 100% Merlot


 **Cultivo da uva:** Produção restrita de 02-03 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.

 **Safra:** 2020

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Graduação:** 13%





 **Temperatura ideal:** 16° a 18° C

 **Lote:** de apenas 4.400 garrafas numeradas.

ELABORAÇÃO DO VINHO:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço).
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C.
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período mínimo de 09 meses.
- 6) Após o período de estabilização, ocorre a maturação por 12 meses em carvalho americano.
- 7) Envase.
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

-  **Visual:** Linda coloração rubi, límpido e brilhante.
-  **Olfativo:** No olfato nos apresenta com frutas negras e vermelhas como ameixa, amora, mirtilo e cereja entremeadas com as notas de maturação em carvalho como tosta, baunilha, cedro e chocolate.
-  **Gustativo:** Em boca apresenta o perfeito equilíbrio entre álcool, acidez e tanino. Os taninos são presentes e muito aveludados e seu final de boca é longo e persistente.
-  **Harmonização:** Perfeito para ser harmonizado com carnes vermelhas, charcutaria, tábua de queijos e frios, massas, pizzas e lasanhas de molhos não tão intensos.