

Piedra D'oro

Merlot

A uva emblemática do Vale dos Vinhedos expressa, neste vinho, toda sua identidade. Com taninos aveludados e aromas de frutas frescas, este Merlot se torna uma ótima companhia para o dia a dia.

Composição de Castas: 100% Merlot

Safra: 2019

Região: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: Os cachos são desengaçados e, posteriormente, enviados para os tanques onde ocorrerá a fermentação alcoólica com a ajuda de leveduras selecionadas, numa temperatura entre 24°C e 26°C. Após a fermentação alcoólica é feita a descuba para a separação do bagaço. O vinho é trasfegado para outro tanque onde sofre, espontaneamente, a fermentação malolática. Em seguida, o vinho é trasfegado para outro tanque para fazer a estabilização tartárica e é então, filtrado, engarrafado, arrolhado e rotulado manualmente.

Gradação Alcoólica: 12 %

Açúcares: 3,2 g/L

Temperatura de Consumo: 14°C - 18°C

Harmonização: Pizzas; Massas com molhos vermelhos; Queijos Semiduros.

Notas de Degustação:



Visual: Límpido e Brilhante de coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.



Olfativo: Seus aromas remetem a frutas vermelhas frescas como morango, framboesa, mirtilo e amora.



Gustativo: Vinho de corpo leve com taninos aveludados no paladar; Possui retrogosto mediano.



CAVE DE PEDRA

