



Merlot

PASSO DOS TROPEIROS

750ml

Ficha Técnica

Produto

Passo dos Tropeiros Merlot | Vinho Fino Tinto Seco

Variedades de Uva

Merlot

Safra

2019

Região de Procedência

Serra do Sudeste - RS

Elaboração

Desengace e esmagamento dos grãos, maceração pré-fermentativa à frio, inoculação de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica com temperatura controlada, remontagem do mosto com as cascas, prensagem, fermentação malolática espontânea, estabilização tartárica à frio, amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso, filtração final e engarrafamento

Dados Analíticos

Álcool: 13,0% v/v

Acidez Total: 5,75 g/L (tartárico)

Açúcares: 2,0 g/L

Coloração

Vermelho rubi com reflexos violáceos, límpido e brilhante.

Aroma

Notas de frutas vermelhas como amora e ainda notas de especiarias e café.

Sabor

É harmônico, rico e complexo. Possui ótima intensidade, taninos leves e equilibrados que dão persistência ao sabor.

Harmonização

Bife de chorizo com moranga refogada, pernil de cordeiro com batata ao murro e molho de ervas, carnes vermelhas e aves exóticas, queijos fortes e massas com molho vermelho em geral.