



Ficha Técnica

Produto

Terrasul Tinto Corte | Vinho Fino Tinto Seco

Variedades de Uva

Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Safra

2023

Região de Procedência

Serra do Sudeste e Serra Gaúcha - 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 em tanques de inox por 6 meses com duelas de carvalho francês, filtração final e engarrafamento.

Dados Analíticos

Álcool: 13,0% v/v

Acidez Total: 5,65 g/L (tartárico)

Açúcares: 2,5 g/L

Coloração

Vermelho rubi intenso, é límpido e brilhante.

Aroma

Notas de frutas vermelhas, toque de chocolate e baunilha e nuances de especiarias como pimenta preta.

Sabor

Nítido e elegante, tem sabor amadeirado e macio. Taninos leves e equilibrados que aportam persistência do sabor.

Harmonização

Filé Wellington, costelinha de porco com molho barbecue, risoto de funghi com lascas de queijo grana padano, penne ao molho vermelho, curry e bacon, carnes vermelhas, queijos mais fortes e massas de molho vermelho em geral.