

VINHO FINO TINTO SECO

SAFRA: 2012 | 2013

VARIEDADE: 100% Merlot

REGIÃO: Campos de Cima da Serra/RS

MUNICÍPIO: Muitos Capões RS

PAÍS DE ORIGEM: Brasil

VINHEDO: Entre Rios/Família Varaschin | **ALTITUDE:** 950 metros

LOTE: Único

NÚMERO DE GARRAFAS: 5.731

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

Com elegância, complexidade e personalidade própria, expressas pelo terroir dos Campos de Cima da Serra, esse tinto é vinificado com leve passagem por barricas de carvalho francês. Apresenta um rubi intenso, nariz com especiarias, frutas vermelhas maduras e um sutil eucalipto, características próprias dos tintos de clima frio. Na boca, sabor nítido, com notas de geleia e elevada tipicidade varietal.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Este vinho é elaborado a partir de uvas 100% Merlot, cuidadosamente selecionadas em colheita manual, cultivados em espaldeira. A altitude elevada dos vinhedos, proporciona vinhos gastronômicos com grande potencial de guarda. Engarrafado e produzido exclusivamente para Vinhedos Entre Rios/Varaschin Agroflorestal Ltda, por Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos. Responsável Técnico: Ermano Varaschin Júnior CREA 71044.

Registro no Ministério da Agricultura: RS-05179-00261-3

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA | 2012

pH=3,62

SO₂L=33

SO₂T=98

DENSIDADE=0,9910

ÁLCOOL=13,0%

ACIDEZ=69

VOLÁTIL=9

AÇÚCAR=2,22

NTU=0,55

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA | 2013

pH=3,62

SO₂L=33

SO₂T=98

DENSIDADE=0,9910

ÁLCOOL=13,7

ACIDEZ=69

VOLÁTIL=9

AÇÚCAR=2,22

NTU=0,55

HARMONIZAÇÃO: Combina com pratos à base de carne vermelhas. Excelente com carnes de cordeiro e cogumelos, pizzas, massas e risotos condimentados.

SERVIÇO: Recomendamos servir entre 16° e 18° C.