



DUNAMIS BRISA

Variedade: 50% Merlot / 50% Cabernet

Safra: Não safrado

Vinhedos: Campanha Gaúcha

Solo: Santa Tecla, areno-argiloso, bem drenado com profundidade média de 2,00 metros.

Processo: Desengaço com mínima ruptura das uvas. Fermentação com temperatura controlada. Breve passagem por barricas de segundo uso americanas.

Principais características do produto:
Graduação alcoólica: 12% vol.

Notas de degustação: O perfil aromático é composto por aromas de frutas vermelhas maduras, chocolate e especiarias. Em boca, apresenta corpo leve com sua suavidade equilibrada com a acidez

Temperatura de serviço: 16°C - 18°C.

******Harmonizar com sobremesas******