

## DUNAMIS MERLOT



**Variedades:** 100% Merlot.

**Safra:** 2012.

**Vinhedos:** Campanha Gaúcha.

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

**Processo:** Colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg. Desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 18 graus em tanques de aço inox. Fermentação malolática em tanques de aço inox. Envelhecimento em barricas de segundo uso de carvalho americano tostado médio, durante 6 meses.

**Principais características do produto:**

Graduação alcoólica: 12% vol.

Acidez total: 3,2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

**Notas de degustação:** Vinho jovem e muito bem equilibrado. De coloração vermelha rubi com traços violáceos. No olfato apresenta aromas de frutas vermelhas como cereja e ameixa preta. Em boca possui um sabor aveludado e corpo médio. Ótimo potencial de evolução.

**Temperatura de serviço:** 16°C.