

## DUNAMIS ELEMENTOS - COR



**Varietales:** 50% Merlot / 40% Cabernet Franc / 10% Cabernet Sauvignon.

**Safra:** 2016.

**Vinhedos:** Campanha Gaúcha.

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

**Processo:** : Colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg.

Desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 18°C em tanques de aço inox. Passagem por barrica de carvalho americano por 6 meses.

### **Principais características do produto**

Gradação alcoólica: 12% vol.

Acidez total: 75 meq/l.

### **Notas de degustação**

Visualmente límpido e brilhante. No olfato é agradável, lembrando frutas vermelhas, com algumas notas de pimentão verde, pimenta, e baunilha evidenciando a passagem pelo carvalho. Em boca é equilibrado, acidez e taninos presentes, porém macios e delicados.

**Temperatura de serviço:** 16 a 18°C.