

DUNAMIS MERLOT 2018

Variedade: 100% Merlot.

Safra: 2018.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

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

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

Desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 24°C 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. Envelhecimento mínimo na garrafa por 12 meses.

Principais características do produto:

Graduação alcoólica: 16% vol.

Acidez total: 70 meq/l.

Notas de degustação: Coloração rubi intensa e profunda. Aromas de frutas vermelhas maduras como ameixas e amoras. Pela sua passagem em barrica apresenta notas tostadas e defumadas. A sua maturação plena ocasionou em aromas como eucalipto, menta e folhas secas. Em boca apresenta corpo intenso, com retrogosto adocicado. Excelente potencial de guarda.

Temperatura de serviço: 16°C.