

DUNAMIS MERLOT BRANCO

Variedades: 100% Merlot

Safra: 2017

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

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

Processo: Colheita manual em caixas de plástico com capacidade de 16 kg. Prensagem direta sem desengace. Selecionado apenas o mosto flor. Fermentação alcoólica sem a presença de cascas, com temperatura controlada a 14 °C em tanques de aço inoxidável.

Principais características do produto Graduação

alcoólica: 12% vol.

Acidez total: 75 meq/l.

Notas de degustação

É límpido, brilhante e de cor amarelo palha. Notas de frutas maduras como pera e maçã. Em boca apresenta cremosidade com acidez equilibrada. Retrogosto intenso de frutas maduras.

Temperatura de serviço: 5 a 8°C