



VINHO FINO TINTO SECO MERLOT – GIUSEPPE LOVATEL

VARIEDADE

A Uva Merlot tem origem em Bordeaux, na França, a casta ganhou vida através do cruzamento da Uva Cabernet Franc com a uva Magdeleine Noire des Charentes.



Seu nome refere-se à semelhança dos seus cachos maduros com a penugem do pássaro Merle (Melro-preto), comum nos vinhedos da região.

É uma casta que se adapta bem a diversos terroirs, fator que ajudou a difundir-la pelo mundo vitivinícola, porém, é em solo frio e úmido que ela expressa todo o seu potencial. O Rio Grande do Sul tem obtido excelentes resultados com a Merlot devido sua boa adaptabilidade ao solo e ao clima.

REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha – RS/Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uva Merlot.

As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg.

Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, devidamente desengaçadas, encaminhada para o tanque de fermentação para maceração, onde são inoculadas leveduras selecionadas para o início da fermentação alcoólica, maceração pelicular em média de 4 dias, após é realizado o descube e trasfega. O vinho realiza a fermentação

malolática em tanques de aço inox e amadurecimento em barricas de carvalho francês pelo período de 8 meses.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Coloração vermelho-violáceo intenso, límpido e brilhante.

Aroma: Alta intensidade aromática, notas de frutas vermelhas como cerejas negras, amora e framboesa, além de aromas de especiarias. Notas de carvalho como caramelo, cacau, café e baunilha.

Paladar: Encorpado de taninos elegantes e aveludados, com grande volume de boca. Acidez moderada com retrogosto persistente, destacando notas amadeiradas e um leve toque de frutas maduras.

HARMONIZAÇÃO

Queijos maduros, risotos de cogumelos, carnes vermelhas com média untuosidade, massas com molhos condimentados à base de carnes, embutidos, queijos e cogumelos

EMBALAGEM DISPONÍVEL



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 16° a 18°C.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000027

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br - (54) 99906-3387

contato@vinicolalovatel.com.br