

CORTE TINTO

O ritmo dos vinhedos dita o nosso caminhar e a nossa história é escrita em vinho.

Buscamos a harmonia perfeita formada pelo corte dos vinhos Merlot e Tannat com a robustez do envelhecimento de um ano em carvalho Francês.

Instinto nasce através da máxima expressão do Terroir, emoldurada pelo saber fazer humano.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2025
Variedade	
Merlot e Tannat	
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
14%	18 a 20°C
Maturação	
12 meses em barrica de carvalho francês	
Harmonização	
Carnes intensas, cordeiro, cogumelos e queijos curados	

Processo de elaboração

1. Colheita manual dos cachos de vinhedos selecionados;
2. Desengace total dos cachos com esmagamento;
3. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 22 a 24°C. Pigéage durante a fermentação alcoólica, garantindo uma extração mais suave e delicada dos componentes polifenólicos;
4. Após a fermentação alcoólica, a descuba foi feita por gravidade, a seguir passou para barricas de carvalho para a fermentação malolática e posterior amadurecimento por aproximadamente 12 meses em barrica de carvalho francês de média tosta;
5. Quando definido o ótimo ponto de amadurecimento na barrica, o vinho foi retirado das barricas e foi feito o blend;
6. Definido o corte, o vinho foi filtrado delicadamente e engarrafado, permanecendo em repouso por quatro meses em nossa cave, antes de ser autorizada a venda.

Análise sensorial

Olhar

Coloração vermelho rubi com toque violeta.

Sentir

Ataque notável de frutas vermelhas e negras, juntamente com notas de frutas secas, casando perfeitamente com os aromas oriundos do carvalho francês, devido aos seus 12 meses de maturação, destacando-se o chocolate, cravo e café.

Saborear

Marcante e equilibrado. Perfeito volume de boca, casado com taninos macios presentes, persistência longa e acidez que garante sua longevidade, sem falar de seu retrogosto que entrega a ótima maturação da uva colhida para a elaboração deste vinho.