Cristofoli

LINHA RESERVA

MERLOT

Originária da Região de Bordeaux – França, a Merlot é uma uva misteriosa, os primeiros registros oficiais são muito recentes, apenas de 1784. Segundo alguns estudiosos, seu nome "Merlot" ou "Merlau" provém de um pássaro chamado "Merle" ou "Melro" que costumava se deliciar com seus doces cachos e é o mesmo que ilustra este rótulo.

A Merlot é uma variedade difundida no mundo inteiro, muito versátil, adapta-se bem à Serra Gaúcha, e nós elaboramos com esta uva um vinho tinto de coloração rubi intensa, aromas de frutos vermelhos bem integrados com as notas provenientes de seis meses de maturação em carvalho e na boca os taninos são elegantes conferindo boa persistência.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2024

Variedade
Merlot

Teor alcoólico	Temperatura de serviço
12,5%	16 a 18°C

Maturação
6 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização
Massas com molhos vermelho, risotos, carnes assadas e queijos de média intensidade, pizzas e preparos à base de cogumelos.

Processo de elaboração

1. Colheita manual;
2. Desengace total dos cachos com esmagamento;
3. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 20°C, remontagens pouco intensas para uma extração lenta e delicada da matéria polifenólica;
4. Após a fermentação alcoólica descuba por gravidade e fermentação malolática;
5. Concluida a fermentação malolática o vinho foi decantado e colocado em barricas de carvalho francês permanecendo em maturação por seis meses;
6. Após o período de maturação no carvalho, o vinho foi retirado, foi feito um blend das barricas e foi engarrafado.

Análise sensorial

Olhar
Coloração vermelho rubi.

Sentir
Aroma de pequenas frutas vermelhas, com presença de aromas lácteos e de especiarias.

Saborear
Vinho de média estrutura e volume de boca, muito persistente com taninos macios.