

## VINHO TINTO INDOMITA VARIETAL MERLOT

|                |                                                                                                                                                                                            |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| País de Origem | Chile                                                                                                                                                                                      |
| Região         | Valle do Maipo                                                                                                                                                                             |
| Produtor       | Viña Indómita                                                                                                                                                                              |
| Safra          | 2020                                                                                                                                                                                       |
| Castas         | Merlot                                                                                                                                                                                     |
| Temp. Serviço  | 17°C                                                                                                                                                                                       |
| Guarda         | 2 anos                                                                                                                                                                                     |
| Harmonização   | Carnes brancas grelhadas   Massas<br>Carnes vermelhas   Queijos                                                                                                                            |
| Análises       | Álcool: 12,90%      Acidez: 3,48g/l<br>Açúcares totais: 3,49g/l                                                                                                                            |
| Barrica        | Sem estágio em barricas.                                                                                                                                                                   |
| Vinificação    | Fermentação alcoólica no estilo clássico em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.                                                                                          |
| Notas de Prova | Um vinho com cor vermelho violeta intenso e brilhante. Aroma de frutas vermelhas maduras, com toques de ameixa e cassis. Na boca é macio e equilibrado. Rico em taninos e final agradável. |



Cód. 21778