



LIBERWINES
BRASIL



HERMANN BLEND TINTO

2023

Uvas: Touriga Nacional,
Tempranillo e Merlot

Amadurecimento: 12 meses em
barricas de carvalho

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 16 a 18°C

Vinícola: Hermann

Enólogo: Anselmo Mendes

Origem: Pinheiro Machado - Serra
do Sudeste/RS



Notas de Prova: Apresenta coloração rubi profundo e límpida. No nariz, revela aromas de frutas negras e vermelhas bem maduras, aliados a delicadas notas florais de violeta, toques defumados e nuances de baunilha. Em boca, mostra bom volume, acidez refrescante e taninos maduros, resultando em um final longo e aveludado. Um vinho ideal para quem aprecia rótulos mais estruturados e com excelente potencial de guarda.



Técnica de Vinificação: Desengace total e vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Períodos de maceração com as cascas que variam de 8 a 15 dias. Fermentação malolática e amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho, sendo 80 % francesas e 20% americanas.



Harmonize com: Cordeiro, costelas de porco, bife de carne bovina, acompanhados por molhos mais intensos, queijos curados, risoto de cogumelos e massa com molho de carne.