LIBERWINES

VALMARINO MERLOT 2019

Uva: 100% Merlot

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho

Graduação Alcoólica: 12,3%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Valmarino

Enólogo: Marco Antônio Salton

Origem: Brasil

Notas de Prova: Vinho tinto de coloração violácea e de aspecto brilhante. No aroma, apresenta notas frutadas de ameixas, amoras e cassis. Tem notas de baunilha e um tostado leve pela presença equilibrada do carvalho. No paladar, apresenta acidez baixa a moderada. Seus taninos são macios, delicados e maduros. Sua persistência é média e tem um final muito agradável.

Técnica de Vinificação: Envelhecimento em barricas de carvalho americano por um período de 12 meses.

Harmonize com: Massas ao molho pesto e à bolonhesa, carnes como filé à milanesa, cordeiro ao vinho, assado, filé à parmegiana e maminha grelhada. Queijos semiduros tipo Gouda e pizzas de calabresa e de palmito. Também vai bem com sopa de mandioquinha, torradinhas de orégano e pastel de carne.