



LIBERWINE
BR



VICIA SUPERIOR ROSÉ DE MERLOT

2024

Uva: 85% Merlot, 15% outros tintos

Amadurecimento: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanques de aço inoxidável.

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 14-15°C

Vinícola: Tágua Tágua Bodegas

Enólogo: José Tomás Correa Lisoni

Origem: Santiago, Chile



Notas de Prova: Cor rosada pálida com tons alaranjados. Aromas leves de flores silvestres e ervas que combinam na boca com framboesa e morangos frescos. Um vinho fresco ideal para tardes de praia ou piscina, com uma acidez balanceada e um final equilibrado. Esta linha é caracterizada por um maior respeito à fruta e madeiras finas.



Técnica de Vinificação: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanques de aço inoxidável



Harmonize com: Saladas com palmito e sobremesas tais como creme de mamão, mandioca com morango e sorvetes de frutas vermelhas.