

# FICHA TÉCNICA

## VINHO FINO TINTO SECO MERLOT

---



Vinho Fino Tinto Seco



100% Merlot  
Colheita manual  
Produção: 6000 Kg/ha



7 meses em cavalo  
francês e americano.



Muitos Capões - RS



16° a 20°C



Harmoniza com molhos de carne,  
massas bem condimentadas,  
carne de porco e queijos.



Graduação Alcoólica 13,5% v/v

---

## CARACTERÍSTICAS

---



*Visão: Vinho de coloração intensa vermelho rubi.*



*Olfato: Apresenta notas frutadas que se fundem com notas de madeira e baunilha.*



*Paladar: Na boca apresenta boa persistência, complexidade e elegância.*



---

### LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13,5 % v/v

Acidez total: 5,59 g/L ácido tartárico

So<sup>2</sup> livre: 22 mg/L

Açúcares totais em glicose: 1,40 g/L

pH: 3,38