

# DOM ELIZIARIO

## DOM ELIZIARIO MERLOT ROSÉ 2011 750ml

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Vinho Rosé Seco Fino

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Merlot

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12° GL

**VINHEDOS:** Videiras possuem aproximadamente 10 anos, com densidade de 3.000 plantas por hectare, produção de 2 kg por planta. Fica numa altitude de 742 metros acima do nível do mar, em solo bastante pedregoso 15% de inclinação leste-oeste.

**ELABORAÇÃO:** As uvas da espécie *vitis vinifera* Variedade Merlot, após devidamente selecionadas são vinificadas em tinto, utilizando-se o processo tradicional de maceração. A Fermentação do mosto sem a película é realizada com leveduras selecionadas, com os grãos inteiros, em cubas de aço inoxidável. Ao término da fermentação malolática o vinho sofre trasfegas para tanques de inox, sendo posteriormente estabilizado, filtrado e engarrafado.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Vinho de coloração rosada, límpido e intenso. O aroma possui notas de frutas frescas vermelhas, com um toque de rosas. Na boca apresenta-se com um corpo de bastante maciez e frescor, de retrogosto delicado e gratificante.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA:** Perfeito para acompanhar pratos baseados verduras gratinadas, risotos, carnes magras grelhadas, peixes e frutos do mar.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 6 a 8°C

