



## CAPELA DOS VINHEDOS

### MERLOT 2012 - 750ml

**ELABORAÇÃO:** 500 garrafas

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Vinho Fino Tinto Seco

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Merlot

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13° GL

**VINHEDOS:** Videiras de espaldeira simples 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. Colheita ocorreu no dia 03 de março de 2012.

**ELABORAÇÃO:** As uvas da espécie *vitis vinífera* Variedade Merlot, após devidamente selecionadas são vinificadas em tinto, utilizando-se o processo tradicional de maceração. A fermentação do mosto juntamente com a película é realizada com leveduras selecionadas, com os grãos inteiros, em cubas de aço inoxidável. Após a extração de cor pretendida o vinho em fermentação é separado do bagaço. Ao término da fermentação malolática o vinho sofre trasfegas e teve sua maturação em barricas de carvalho americano por 36 meses. Após este período, foi engarrafado e descansou em caves por mais 48 meses.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 20 anos

**MATURAÇÃO:** 36 meses em barricas de carvalho americano, 48 meses em caves após engarrafado

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Vinho de coloração rubi intensa e potente, característica de um vinho maduro. No nariz se apresenta com complexidade, ressaltando frutas vermelhas e escuras, além de baunilha, couro e cassis. Na boca apresenta-se com um corpo aveludado que ressalta carvalho amadurecido, taninos bem marcantes e leve toque de tabaco e tostado. Seu retrogosto é longo e de boa persistência.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA:** Perfeito para acompanhar pratos de aromas intensos e complexos, como aqueles baseados em cogumelos ou queijo gorgonzola. Também pode acompanhar carnes vermelhas suculentas.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 15 a 18°C

