



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



DOM DE MINAS MERLOT



ORIGEM: Cordislândia - MG

PRODUTO: Dom de Minas Merlot

SAFRA: 2017

TIPO DE UVA: Merlot

GRAU ALCÓOLICO: 12,5%

ALTITUDE: 980m

TIPO DE SOLO: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.

CLIMA: Tropical de altitude

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 2kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Julho de 2017

COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.

ESMAGAMENTO: Esteira de seleção de cachos, seleção de bagas e esmagamento.

FERMENTAÇÃO: Maceração breve com as cascas.

AMADURECIMENTO NA GARRAFA: Desde Julho de 2019.

NÚMERO DE GARRAFAS: 2.500

LOTE: Único

ESTILO: Merlot de caráter jovem.

HARMONIZAÇÃO: Vinho orientado a pratos que unem simplicidade e leveza como, fondues, entradas com pães, patês, presuntos, queijos e legumes. No prato principal os risotos com cogumelos, cordeiros e carnes temperadas são boas propostas para acompanhar este vinho. Merlot é uma uva que origina vinhos aveludados e frutados, de caráter moderno, que pelas suas características gastronômicas acompanham bem pratos de sabor delicado presentes na vanguarda da cozinha contemporânea mineira.

Servir levemente refrescado entre 14 a 15°C.

DESCRIÇÃO

COR: Atraente, boa intensidade de cor e tonalidade vermelho rubi..

AROMA: Maduro, ressaltando as especiarias, coco queimado, baunilha, café, flores secas e leve tostado junto com frutas passas e aromas terrosos e champignon.

SABOR: O paladar equilibrado, com textura aveludada, acidez refrescante, estrutura adequada é um vinho gostoso que não agride o paladar e que se completa quando apreciado junto com a comida.

A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337
✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br
🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br
📷 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG
CEP: 36.325-000