



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

Merlot

Origem: Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves (RS).

Varietade: Merlot (100%).

Graduação alcoólica: 14% vol.

Utilização de Carvalho Francês: seis meses em barricas francesas de primeiro uso.

Embalagem: garrafas de 750ml, de 1500ml e de 6000ml.

Análise Visual: vermelho rubi intenso e límpido. Cor típica do Merlot.

Análise Olfativa: franco, frutado e apresenta intensidade e persistência aromática, com harmonia entre a fruta e a madeira. Os principais descritores são frutas vermelhas maduras, com notas de especiarias, e chocolate.

Análise Gustativa: estruturado, com grande volume de boca, com taninos finos e marcantes, presença harmônica da madeira. Persistente, seco e com acidez presente. Bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 16 a 18°C.

Harmonização: gastronômico e versátil. Acompanha o churrasco gaúcho, carnes vermelhas, incluindo as de caças, algumas variedades de queijo, massas e risotos.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

