

PREMIUM

DE LUCCA MERLOT RESERVA

Tinto



SAFRA 2019

UVAS

100% Merlot

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

PAÍS

UY

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

Bodega De Lucca

TEOR ALCOÓLICO

12,7%

AÇÚCAR

3,2 g/l

ACIDEZ

5,0 g/l

PH

3,70

DEGUSTAÇÃO

Boa intensidade da coloração vermelha escura. Aroma de frutas vermelhas maduras, como groselha e framboesa. No paladar, é macio, com taninos de alta qualidade, muito redondo, atraente, permitindo boa harmonia entre fruta e álcool.

TERROIR

Os vinhedos são plantados no topo e na parte central da colina. A densidade da plantação é de cerca de 4.000 plantas por hectare, conduzidas em espaldeira. O cultivo é cuidadoso e praticado sob uma produção integrada, com grande respeito ao meio ambiente. A colheita é feita sempre buscando atingir a adequada maturação fenólica, acidez, PH e teor de açúcar.

ELABORAÇÃO

Os cachos são colhidos manualmente e colocados em caixas plásticas de 20 kg. Uma vez na vinícola, as uvas são desengaçadas e o suco e as cascas são bombeados para tanques de concreto. A fermentação ocorre à temperatura de 25 °C, seguindo-se uma maceração de 10 a 12 dias. Após a fermentação alcoólica ocorre a fermentação malolática. O vinho passa de 8 a 12 meses em madeira, numa combinação de barricas novas e de diferentes anos de uso.

HARMONIZAÇÃO

Para acompanhar carnes, aves assadas e massas.

QUANDO BEBER

Pronto para beber, pode ser guardado por mais alguns anos.