

De Lucca Merlot Reserva 2019

Tinto



PAÍS

Uruguai

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

De Lucca Wines

TEOR ALCOÓLICO

12,7%

AÇÚCAR

3,2 g/l

ACIDEZ

5,0 g/l

PH

3,70

DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de frutas secas, como amêndoas tostadas, além de notas de tabaco. No paladar, é elegante, com boa estrutura, corpo denso e taninos redondos.

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 6 a 8 meses em madeira, numa combinação de barricas novas e de diferentes anos de uso.

HARMONIZAÇÃO

Para acompanhar carnes vermelhas, aves assadas, queijos duros, legumes como pimentão, e massas.

QUANDO BEBER

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

UVAS

100% Merlot

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio



Guardar ou Beber



Madeira moderada