



FICHA TÉCNICA VINHOS DON ABEL

**MERLOT PREMIUM SAFRA 2005,
PROCEDÊNCIA: BORDEAUX - FRANÇA**

- **Sistema de condução:** Espaladeira simples - porta enxerto – 5 BB
- **Produção:** 7,0 ton/ha
- **Colheita:** Manual seletiva, fevereiro 2005 – em caixa de 20 kg
- **Fermentação/Maceração:** Ocorre em tanques de aço inox com capacidade de 10.000 kg de uva. Temperatura de fermentação mínima 26 graus máx 28 graus.
- **Tempo de fermentação:** 8 a 10 dias
- **Delestagem:** 2 (separação das sementes do mosto durante a fermentação)
- **Variedade:** 100% Merlot
- **Safra:** 2005
- **Álcool:** 14,0 %
- **Visual:** Cor vermelho violáceo
- **Aroma:** Frutas vermelhas maduras.
- **Paladar:** Aveludado e encorpado, aroma de frutas vermelhas. Redondo.
- **Temperatura de consumo:** 15 a 18 graus
- **Produção limitada:** 13.660 garrafas
- **Sem chaptalização:** sem adição de açúcar - **Madeira:** sem madeira
- **Acompanhamento:** Aves bem condimentadas, carne de porco, queijos forte, carne vermelha.



www.valedovinho.com - www.valedovinho@gmail.com

11 6854 9872 - 11 99191064