



Mar Merlot

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Merlot

Origem: Valle de Viedma -
Rio Negro - Patagônia -
Argentina.

Vinhedos: Solo arenoso e
manejo de vinhedo orgânico.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: Desengaçadas a
mão, maceração fria 4 dias em
tanques de aço inoxidável e
fermentação 15 dias em
tanques de aço inoxidável com
leveduras indígenas.

Aroma: Frutos vermelhos,
menta e algo de especiarias.

Cor: Vermelho violáceo.

Paladar: De boa estrutura,
leve e aveludado. Taninos
Redondos.

Álcool: 14,2% vol.

Açúcar Residual: 3,8 g/L.

Acidez Total: 4,9 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 3 a 5 anos.