

SANTA DIGNA MERLOT 2018



VISUAL

Cor vermelha delicada,
com tons violetas.



AROMA

Aromas de frutas como ameixas e
amoras misturadas com notas de
baunilha.



PALADAR

Na boca é suculento e
elegante, com notas
tostadas devido ao
envelhecimento em
carvalho.



CASTAS

100% Merlot

VINIFICAÇÃO

Maceração total: 10 dias. Tipos de fermentação: Alcoólica e malolática. Tempo de fermentação: 6 dias. Temperatura de fermentação: 25 ° C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: 50% do vinho, em terceiros barris, ou mais utilizações, durante 6 meses

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 454 | EAN: 8410113005182

375ML | Cod.: 458 | EAN: 8410113005700