

<http://www.dezemvinhosfinos.com.br/>



Dezem Atmo Merlot

ORIGEM: Toledo – Paraná.

PRODUTO: Dezem Atmo

SAFRA: 2005.

TIPO DE UVA: Merlot.

GRAU ALCOÓLICO: 13,0%

ALTITUDE: 580 m

CLIMA: Subtropical úmido-brando com temperatura média anual 23,1°C

SOLO: Origem vulcânica, sobreposto de cascalho e basalto, profundo e rico em oxido de ferro.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira.

COLHEITA: Manual com seleção de cachos

DESENGACE: Seleção total da uva

C°FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T

BARRICA: 50% por 12 meses em barris carvalho francês.

ESTILO: Vinho varietal de boa estrutura e expressão da fruta e da madeira de carvalho.

GASTRONOMIA: Acompanha massas de molho condimentado, carnes vermelhas e queijos maturados de massa mole. Servido entre 14 e 16°C.

DESCRIÇÃO:

COR: Vermelho rubi de boa nitidez e transparência.

AROMA: Franco, com frutas vermelhas maduras combinadas com café, chocolate, baunilha e leve tostado.

SABOR: Bom corpo, com ótima concentração de fruta e taninos doces com agradável final frutado.

PREMIAÇÕES EM CONCURSOS:

MEDALHA OURO – (Wine Brasil Awards 2006 / Concours Mondial de Bruxelles).

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.