



SERONNI & LAZZAROTTO

LINHA PREMIUM



## Merlot & Cabernet Franc 2011

### Harmonização

Com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas, sugestão de cordeiro. Massas com olhos de tomate, bolonhesa e funghi.

### Sugestão

Aprecie as qualidades do Seronni & Lazzarotto Merlot/Cabernet Franc abrindo a garrafa 1 hora antes de servir.

### Temperatura ideal para consumo

16° C a 18° C.

### Gradação Alcoólica

13% Vol.

### Conservação

Manter a garrafa deitada em lugar fresco (T: 15° C a 17° C), seco (UR: 60%) e escuro, na posição horizontal.

### Comercialização

Unitário e caixa, com 06 garrafas de 750 ml.

### Palavra do Enólogo

"Vinho histórico para a empresa, devido a safra de 2011 ter sido de excelência, aonde as variedades Merlot e Cabernet Franc amadureceram na sua plenitude, e proporcionaram um vinho equilibrado com notas de frutas vermelhas, amoras e corpo, com bom teor alcoólico."

### Análise Sensorial

Vinho tinto seco fino, 80% Merlot e 20% Cabernet Franc. Aspecto límpido e brilhante, vermelho rubi. Taninos maduros, frutas maduras vermelhas, bom teor alcoólico. Vinho equilibrado e típico.

### Amadurecimento

O Cabernet Franc 6 a 8 meses, em barricas de carvalho francês, mantidas em caves.

### Envelhecimento

O vinho é engarrafado e mantido em caves até a comercialização.

BR 293 km 110 Pinheiro Machado - RS - Brasil

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.  
Prova safra 2011. Almoço em 07/06/2015, Estância Guarda Velha, Pinheiro Machado/RS.*