

SANTA DIGNA MERLOT 2022



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, com um final
longo e intenso.



CASTAS

100% Merlot

VINIFICAÇÃO

Maceração total: 14 dias. Tipos de fermentação: Alcoólica e malolática. Tempo de fermentação: 9 dias. Temperatura de fermentação: 22°C - 24°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: 50% do vinho, passa por carvalho francês de terceiro ou mais usos, por 6 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 454 | EAN: 8410113005182

375ML | Cod.: 458 | EAN: 8410113005700