

VISTA MAR



BORDEVALLE RESERVA

D.O. MAULE

MERLOT | 2022

VINHEDO

As uvas deste vinho, colhidas entre a metade e o fim de março, vêm de uma região do Vale do Maule onde os solos são predominantemente argilosos, de fertilidade média e textura franco-arenosa. Os vinhedos são conduzidos em espaldeira vertical e a poda é feita em cordão esporonado. A irrigação por gotejamento é utilizada para controlar adequadamente a maturação das uvas.

VINIFICAÇÃO

Uma vez colhidas, as uvas são esmagadas deixando aproximadamente 20% de bagos inteiros. O mosto é submetido a uma maceração pré-fermentativa a frio por três dias para garantir uma melhor extração de aromas. A fermentação, realizada com leveduras selecionadas, dura cerca de 15 dias. Durante esse período são realizadas suaves remontagens diárias para potencializar a extração de cor e a estrutura do vinho. A temperatura de fermentação é regulada entre 25 e 28 °C com o propósito de reter o caráter fresco da fruta. Finalizada a fermentação, a conversão malolática acontece naturalmente. Pelo menos 25% do vinho estagia em barricas de distintos usos por seis meses, permanecendo o restante em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento.

NOTAS DE PROVA:

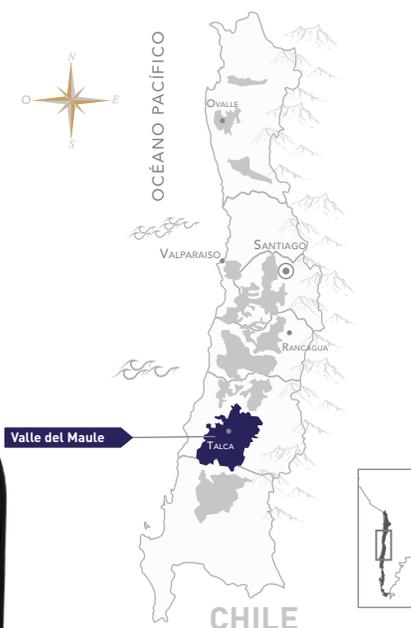
Cor: Rubi profundo com nuances violáceas

Aromas: Frutas negras, como amoras e mirtilos; e notas especiadas de canela e ervas frescas

Sabor: Frutado, suculento e de tanino firmes, com uma combinação envolvente de baunilha, cravo-da-índia e chocolate. De corpo médio, possui ainda acidez fresca e boa persistência.

Harmonização: Almôndega ao molho de tomate, flé à parmegiana, espaguete de abobrinha com molho de tomate e pizza portuguesa.

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C



Origem:

Vale do Maule

Varietade

Merlot 85%
Malbec 15%

Análise técnica:

Álcool: 13.5%
Ph: 3.40
Acidez total: 5.50 g/L
Açúcar residual: 4.30 g/L

2022

