

## FICHA TÉCNICA

Tenuta Luisa

# Tenuta Luisa Merlot DOC Friuli

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA



TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Merlot 100,0%

SAFRA: 2019

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13,51

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Merlot é caracterizada pela sua película de coloração azul escura. Seu nome provavelmente deriva da palavra francesa Merle, um pequeno pássaro de penas escuras. Os vinhos Merlot geralmente são de corpo médio com evidentes notas de frutas vermelhas, tornando-se uma das variedades de vinho mais populares no mundo hoje. Embora não seja de origem italiana, a região de Friuli Venezia Giulia ganhou prestígio na elaboração de grandes vinhos com a variedade Merlot.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Vermelho rubi de média intensidade, com reflexos violáceos.

**OLFATO:** Nitidamente jovem com aromas frutados de framboesa e mirtilo e uma nota característica de violeta.

**PALADAR:** Quente e seco com taninos ligeiramente mastigáveis e uma sensação envolvente no paladar.

**HARMONIZAÇÃO:** Queijos de média intensidade, Massa ao molho de tomate e Filé ao molho de ervas finas

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Colheita selecionada; Fermentação alcoólica em tanques de inox por 12 dias; Élevage de 8 meses em borras finas; Estabilização; Filtração e Envase.

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,51% Acidez Total:  
4,79 g/Áçúcar Residual: 0,47 g/l