



"IL PURO" MERLOT VENEZIA D.O.C.

Vino Tranquilo

• ZONA DE PRODUCCIÓN

Terrenos guijarrosos y pedregosos del hinterland veneciano. Viñedos con 4.000/5.000 cepas por hectárea. Producción media de 1,5/2 kg de uva por cepa. Uvas: Merlot. Sistema de cultivo: Sylvoz.

• TECNOLOGÍA

Vinificación en rojo, tradicional, con maceración prolongada a la temperatura de 26/28 °C para extraer la sustancia colorante y el tanino necesarios para afrontar los tres meses de maduración, en un tonel de 30 hl, con finalización de la fermentación maloláctica. Embotellado con filtrado ligero y crianza en botella por varios meses.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo rubí muy intenso con matices violados. Olor: intenso, típico, con recuerdo de frutas de bayas rojas y especias.

Sabor: lleno, con cuerpo, suave, de gran intensidad y estructura.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 12.50 – 13.50

Azúcares, g/l 5.50 – 6.50

Acidez total, g/l 4.50 – 5.50

• TEMPERATURA DE SERVICIO

16 – 18 °C, descorchando la botella poco antes de servir.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

"Il Puro" Merlot Venezia D.O.C. – Astoria

