

Um vinho de corte 60% Merlot, 25% Cabernet Franc e 15% Petit Verdot, maturado por 24 meses em carvalho francês. Elaborado pelo Método tipo Ripasso Italiano, uma técnica ancestral que traz complexidade e estrutura para o vinho, passou por uma refermentação e maceração sobre o bagaço das uvas do Merlot Uvas Desidratadas. Com aromas harmônicos, muito intensos e de grande complexidade, sua estrutura é composta por taninos aveludados e perfeitamente evoluídos.



**Visual**

Vermelho granada intenso e brilhante.



**Olfativo**

Aromas harmônicos, muito intensos e de grande complexidade. Lembram frutas vermelhas, amora, especiarias, chocolate, baunilha.



**Gustativo**

Apresenta ataque inicial doce, é um vinho muito estruturado, que apresenta um excepcional volume de boca e um grande corpo e estrutura composta por taninos muito complexos, aveludados e perfeitamente evoluídos.

**Harmonização**

Molhos vermelhos, queijos maduros, carnes de caça e cordeiro.

