



JEAN LEON "VINYA PALAU" MERLOT DO PENEDÈS 2018

De cor vermelho intenso, este Merlot vai te surpreender! No nariz é muito intenso, com notas de ameixas, frutas pretas maduras, licorice e notas balsâmicas. Todos eles com um leve tostado no fundo. Na boca, é encorpado e tem bastante estrutura que, combinado com a acidez, torna o vinho equilibrado. Apresenta taninos doces e redondos.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C a 18°C

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: Pronto para beber ou guardar até 2028.

Harmonização: Harmoniza perfeitamente com aves como o magret de pato servido com molho de fruta vermelha. Também vai ficar excelente se harmoniza com peixe branco do tipo bacalhau.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Espanha - Penedès

Produtor: Bodega Jean Leon

Uvas: 100% Merlot

Teor Alcoólico: 14,5 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2018

Vinhedo: Neste vinhedo onde é plantada a casta Merlot, temos 2 tipos de solo diferentes. Um consiste em um solo de argilo-calcário e o outro, é um solo arenoso com muita pedras. É um Single Vineyard e também, um vinho orgânico.

Vinificação: Vinificação tradicional para os tintos. A fermentação alcoólica ocorre com controle de temperatura de 26°C em cubas de aço de inox. Depois da maceração que ocorre por aproximadamente 24 dias e, da fermentação, o vinho vai para o estágio de amadurecimento em carvalho e garrafa.

Amadurecimento: Amadurece em barricas de carvalho francês de 225 litros por pelo menos 12 meses com a fermentação malolática. Seguido pelo envelhecimento em garrafa por um período de pelo menos 6 meses.