

# HA PREMIUM

ERLOT 2014

**UVA:** 100% MERLOT

**SAFRA:** 2014

**PRODUÇÃO** 6.000 KG/HA

## ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS.  
M DE 24 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS,  
E E ESMAGAMENTO. FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS SELECIONADAS  
POR 15 DIAS A 28°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU  
31 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.  
ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES ANTES DE  
INICIAR A COMERCIALIZAÇÃO.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,0%

**DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO:** 15 DIAS

**TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO:** 28 C°

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** 100%

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 2,60 G/L

**ACIDEZ TOTAL:** 6,32 G/L

**PH:** 3,19

## DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMA DE FRUTAS NEGRAS COMO  
AMEIXA E AMORAS COM TOQUES DE MENTA, CHOCOLATE E OUTRAS  
ESPECIARIAS. NO PALADAR, APRESENTA BOA ESTRUTURA TÂNICA  
COM ÓTIMO FRESCOR, PRESERVANDO O EQUILÍBRIO.

## GASTRONOMIA

RAGU DE PATO, CAÇAS E  
CARNES VERMELHAS.