

RAMAL 22 RESERVA MERLOT D.O. VALLE DEL MAULE 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Ramal 22 é uma antiga linha de trem que circulava às margens do Rio Maule, no Chile, até que este desaguasse no Oceano Pacífico, passando por 22 antigas estações de trem em sua jornada em meio aos vinhedos de pequenos produtores da região. Os vinhos Ramal 22 são elaborados por um consórcio entre as famílias Bisquertt e Bouchon, ambas famosas no Chile em razão dos excelentes vinhos que produzem e também por praticar viticultura sustentável. Este Reserva Merlot exibe uma cor vermelha rubi brilhante e se mostra rico em frutas vermelhas maduras, com notas de framboesas, cogumelos silvestres e terra úmida, com corpo médio e taninos macios e suculentos.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.



País:
Chile



Uva:
Merlot



Temperatura:
8°C a 10°C



Abrir e consumir após:
60 minutos



Teor alcoólico:
13,5%



Corpo:
●●●○○



Sequência no serviço da seleção
1º

● HARMONIZAÇÃO

Carne de boi assada, Porco assado, Pernil assado ao forno, Queijo Minas Curado, Carnes vermelhas assadas, Talharim ou Espaguete com Carne, Strogonofe de carne e Parmesão.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.