

Sua elaboração foi extremamente minuciosa, onde cada etapa foi cuidadosamente acompanhada pelo competente enólogo **Giovanni Carraro**. As uvas, exclusivamente **Merlot**, foram colhidas manualmente de **parcelas** em que as vinhas sofrem criteriosas podas para que o rendimento não ultrapasse **1kg/planta**.

A vinificação, por parcelas, é inicializada com uma maceração pré-fermentativa a frio de 36 a 60 horas. A fermentação alcoólica de duas parcelas se dá com leveduras selvagens, enquanto o restante das parcelas é utilizado leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea é realizado decantações a frio e trasfegas para enfim o vinho descansar nos tanques de inox por 18 meses. Enfim é engarrafado sem filtração. Até agora (agosto de 2024) permanecia repousando na cave da vinícola, quando, finalmente, está sendo retirado em pequenos lotes para rotulagem e liberação ao mercado.