



## CAMPANHA MARSELAN E TANNAT 2017

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

78% Marselan  
22% Tannat

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento do Marselan em tanques de inox
- Amadurecimento do Tannat em barricas de carvalho francês durante 21 meses
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,1 g/l | pH 3,56 | ACIDEZ TOTAL 77 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de amora, mirtilo, geleia de morango e frutas secas em equilíbrio com sutis notas de baunilha e chocolate
- **Paladar:** Elegante, com acidez equilibrada, taninos macios e corpo médio

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados  
Massas recheadas  
Carnes vermelhas assadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo