



CAMPANHA MARSELAN 2018

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Marselan

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Os cachos são desengaçados e as bagas são enviadas a tanques de inox, onde permanecem em maceração de dois a quatro dias a 8°C. Após, são inoculadas leveduras selecionadas. De acordo com o estágio do processo fermentativo, são realizadas remontagens abertas e fechadas, buscando uma suave extração dos compostos polifenólicos da uva. Uma vez concluída a fermentação alcoólica, o vinho é trasfegado e inoculado com bactérias lácticas selecionadas para dar início à fermentação malolática. Após, é centrifugado e filtrado, permanecendo em tanque de inox. Finalmente, o vinho é estabilizado, filtrado e engarrafado. As garrafas permanecem envelhecendo em caves durante 10 meses.

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 1,7 g/l | ACIDEZ TOTAL 83 meq/l | pH 3,46

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi com reflexos violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos, compota de framboesa e notas mentoladas
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios e um final de boca marcado por aromas frutados

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Risotos leves
Carnes vermelhas grelhadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo