



CAMPANHA MARSELAN 2018

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Marselan

ORIGEN DE LAS UVAS

Campaña Gaucha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Los racimos son despallados y las bayas son enviadas a los tanques de acero inoxidable, donde permanecen en maceración de dos a cuatro días a 8°C. Luego, son inoculadas levaduras seleccionadas. De acuerdo con la etapa del proceso fermentativo, son realizadas remontajes abiertas y cerradas, buscando una suave extracción de los compuestos polifenólicos de la uva. Una vez concluida la fermentación alcohólica, ocurre el trasiego del vino. Este es inoculado con bacterias lácticas seleccionadas para dar inicio a la fermentación maloláctica. Después, es centrifugado y filtrado, permaneciendo en tanque de acero inoxidable. Finalmente, el vino es estabilizado, filtrado y embotellado. Las botellas permanecen envejeciendo en bodegas durante 10 meses.

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

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración rubí con reflejos violáceos.
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos, compota de frambuesa y notas mentoladas.
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves y un final de boca marcado por aromas frutados.

SUGERENCIAS DE ARMONIZACIÓN

Quesos de maduración media
Risottos ligeros
Carnes rojas a la parrilla

¡SIGA SUS PREFERENCIAS!
¡EXPLORE NUEVAS ARMONIZACIONES!

Gregório Salton, enólogo