



## CAMPANHA MARSELAN E TANNAT 2016

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

76% Marselan  
24% 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
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento do Marselan em tanques de inox
- Amadurecimento do Tannat em barricas de carvalho francês durante 15 meses
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 3,8 g/l | pH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 67 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas frutados, florais, balsâmicos e especiados, com notas de frutos em compota, violeta, eucalipto, menta, alcaçuz, moca, pimenta preta e café
- **Paladar:** Elegante, de entrada sutil, viva acidez em equilíbrio com taninos sedosos e final de boca persistente

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados  
Massas recheadas  
Carnes vermelhas assadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo