

## CAMPANHA MARSELAN 2019

VINO TINTO SECO



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Marselan

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos de uva
- Traslado de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,3 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos, como cereza, arándano y mora, mermelada de frambuesa y notas mentoladas
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves y un final en boca marcado por aromas frutales

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media  
Risottos ligeros  
Carnes rojas a la parrilla

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo