

CAMPANHA MARSELAN Y TANNAT 2022

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

75% Marselan
25% Tannat

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
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración del Marselan en tanques de acero inoxidable
- Maduración del Tannat en barricas de roble francés durante 24 meses
- Corte
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 3,6 g/l | PH 3,68 | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas maduras como frutilla, cereza y frambuesa, además de notas provenientes del roble, como vainilla
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos aterciopelados y final afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo