

## CAMPANHA MARSELAN E TANNAT 2022

VINHO FINO TINTO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

75% Marselan  
25% 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
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento do Marselan em tanques de inox
- Amadurecimento do Tannat em barricas de carvalho francês durante 24 meses
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,6 g/l | PH 3,68 | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas maduras, como morango, cereja framboesa, além de notas provenientes do carvalho, como baunilha
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos aveludados e final de boca frutado

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Massas  
Carnes vermelhas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo