

CAMPANHA MARSELAN E TANNAT 2016

Vinho Fino Tinto Seco



COMPOSIÇÃO VARIETAL

76% Marselan
24% Tannat

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Os cachos de cada variedade são desengaçados e as bagas de cada variedade são enviadas, separadamente, a tanques de inox, onde permanecem em maceração de dois a quatro dias a 8°C. Após, são inoculadas leveduras selecionadas para cada uma das variedades, buscando potencializar a jovialidade do Marselan e a estrutura do Tannat. De acordo com o estágio do processo fermentativo, foram realizadas remontagens abertas e fechadas, buscando uma suave extração dos compostos polifenólicos da uva. Uma vez concluída a fermentação alcoólica, os vinhos foram trasfegados para que se iniciasse a fermentação malolática espontaneamente. Após, foram centrifugados e filtrados. O Marselan amadureceu em tanque de inox. Já o Tannat, em barricas novas de carvalho francês, de tostado médio, durante 15 meses. Finalmente, foi realizado o corte entre as variedades, o qual foi estabilizado, filtrado e engarrafado. As garrafas permaneceram envelhecendo em caves durante 18 meses.

ÁLCOOL 13,5% vol. | AÇÚCAR 3,8 g/l | ACIDEZ TOTAL 67 meq/l | pH 3,58

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Límpido, de coloração rubi.
- **Olfato:** Sua complexidade se expressa em um conjunto de aromas frutados, florais, balsâmicos e especiados. São percebidas notas de frutos em compota – groselha, mirtilo, ameixa e cassis –, 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