

## DOMENICO CAMPANHA

Vino Fino Tinto Seco

COMPOSICIÓN  
VARIETAL76% Marselan  
24% TannatORIGEN DE  
LAS UVAS

Campanha Gaúcha

PROCESO DE  
VINIFICACIÓN

Los racimos son despalillados y las bayas de cada variedad son enviadas separadamente a tanques de acero inoxidable, donde permanecen en maceración de dos a cuatro días a 8°C. Luego, se inoculan levaduras específicamente seleccionadas para cada una de las variedades, buscando potenciar la jovialidad de Marselan y la estructura del Tannat. Dependiendo de la etapa del proceso de fermentación, serán realizados montajes abiertos y cerrados, buscando una suave extracción de los compuestos polifenoles de la uva. Una vez concluida la fermentación alcohólica, los vinos serán transferidos para que empiecen la fermentación maloláctica espontáneamente, para luego ser centrifugados y filtrados. El Marselan madura en tanques de acero inoxidable y el Tannat en barricas nuevas de roble francés de tostado medio, durante 15 meses. Finalmente, se realiza el corte entre las dos variedades, el cual es estabilizado, filtrado y embotellado. Las botellas permanecen envejeciendo en bodega durante 18 meses.

DATOS  
ANALÍTICOS

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

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE  
DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Límpido, de coloración rubí.
- **Olfato:** Su complejidad se expresa en un conjunto de aromas frutados, florales, balsámicos y condimentados. Se perciben notas de compota de frutas – grosella, arándano, ciruela y casis -, violeta, eucalipto, menta, regaliz, moca, pimienta negra y café.
- **Paladar:** Elegante, de entrada sutil, viva acidez en equilibrio con taninos sedosos y final de boca persistente.

Sugerencias de  
Maridaje

Quesos curados, pastas rellenas, carnes rojas asadas.

SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo