



CAMPANHA MARSELAN 2019

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Marselan

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
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,3 g/l | pH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos, como cereja, mirtilo e amora, geleia de framboesa e notas mentoladas
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios e um final de boca marcado por aromas frutados

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Risotos leves
Carnes vermelhas grelhadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo