



CAMPANHA MARSELAN E TANNAT 2018

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

76% Marselan
24% 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
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento do Marselan em tanques de inox
- Amadurecimento do Tannat em barricas de carvalho francês durante 21 meses
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% VOL. | AÇÚCARES 2,3 G/L | PH 3,59 | ACIDEZ TOTAL 85 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de amora, mirtilo, cereja e geleia de morango, além de notas sutis de baunilha e especiarias
- **Paladar:** Elegante, de corpo médio, acidez equilibrada e taninos aveludados

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados
Massas recheadas
Carnes vermelhas assadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo