

LINHA PREMIUM

EXPRESSÕES MARSELAN 2013



UVA: 100% MARSELAN

SAFRA: 2013

PRODUÇÃO 5.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 6 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E ESMAGAMENTO. ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 26°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU 22 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO. ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES POR 8 MESES ANTES DE INICIAR A COMERCIALIZAÇÃO.

TEOR ALCOÓLICO: 12,6%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 12 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 26 C°

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,8 G/L

ACIDEZ TOTAL: 5,82 G/L

PH: 3,53

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI INTENSO. AROMA DE FRUTAS NEGRAS FRESCAS, ALECRIM, FLOR DE EUCALIPTO, GENGIBRE E COURO. NO PALADAR TEM EXCELENTE TEXTURA, TANINOS BEM TRABALHADOS E ÓTIMO FRESCOR, O QUE INCENTIVA A SALIVAÇÃO.

GASTRONOMIA

CORDEIRO, CARNES EM GERAL, MASSAS COM MOLHO FRESCO E PICANTE.