

MARSELAN + TANNAT TERROIR XXVII



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

Composição de Castas

70% Marselan + 30% Tannat

Graduação Alcoólica

12,8% v/v

Maturação

6 meses em barricas de carvalho francês

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 26°C;
- Maceração pelicular por aproximadamente 15 dias;
- Remontagens diárias por gravidade;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação malolática;
- Trasega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 6 meses;
- Filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Vermelho Rubi intenso.



Olfativo

Aromas delicados de frutas vermelhas, como cereja, ameixa e mirtilo, com toques de baunilha.



Gustativo

Vinho agradável de média estrutura, acidez equilibrada e bom volume de boca. Os aromas percebidos no olfato podem ser facilmente identificados no retrogosto.



Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



Harmonização

Carnes vermelhas leves, massas com molhos vermelhos e picantes, queijos de média maturação.