



## VINHO VG MARSELAN 2023

**Origem:** Serra Gaúcha/RS - Brasil

**Variedade:** Marselan

**Tipo:** Vinho Fino Tinto Seco

**Volume:** 750 mL

### Elaboração:

Colheita manual, como seleção de cachos no vinhedo. Desengace e leve esmagamento, permanecendo em maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas. Fermentação tradicional em tinto com maceração e délestage (separação das sementes) durante as remontagens. Fermentação malolática realizada em tanques de aço inox onde o vinho matura por 10 meses em contato com carvalho alternativo francês e americano (aduelas). Filtração leve e posterior engarrafamento.

### Visual

Coloração vermelho rubi intensa e profunda, com boa limpidez e brilho.

### Olfato

Aromas complexos remetendo a frutas vermelhas maduras, notas tostadas lembrando café, especiarias e toque mentolado.

### Paladar

Apresenta boa estrutura, de taninos macios e acidez equilibrada, com persistência longa e agradável.

### Dados Analíticos

Álcool – 13,8 % v/v

Acidez total – 6,2 g/L

Açúcar – 1,8 g/L

### Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 15 - 17°C.

### Harmonização

Combina com carnes vermelhas grelhadas, queijos maturados e massas condimentadas.

