

<http://www.vinhosviapiana.com.br/>



AROMAS	Cereja, ervas finas, chocolate amargo, pimenta preta.
EM BOCA	Apresenta entrada de boca picante, bom volume com persistência longa. Ótima acidez que torna o vinho bastante gastronômico.
VINHO	Viapiana VIA1986 Marselan
REGIÃO	Altos Montes – Flores da Cunha – RS – Brasil
UVAS	Marselan
SAFRA	2009
ENÓLOGO	Elton Viapiana
ESTÁGIO	16 meses em barricas de carvalho americano e 11 meses em caves

PRODUÇÃO	3.500 Kg/hectare
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	12,8 %
FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA	12 dias
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	28°C
FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA	100%
AÇÚCAR RESIDUAL	1,9 g/L
ACIDEZ TOTAL	6,41 g/L
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Cor vermelho-rubi violáceo intenso. Aromas que lembram cereja, ervas finas, chocolate amargo e pimenta preta. Em boca é um vinho que apresenta entrada picante, bom volume com persistência longa. Ótima acidez que o torna bastante gastronômico
GASTRONOMIA	Carne de cordeiro com ervas aromáticas, churrasco gaúcho
TEMPERATURA DE SERVIÇO	Servir entre 16 e 18°C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido sua estabilização natural. Para uma melhor apreciação, abri-lo 20 minutos antes de servir.

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa Porto Alegre, 13/09/2012.