



## IDENTIDADE PREMIUM MARSELAN



**Vindima:** 2010

**Variedade:** Marselan

**Terroir:** Encruzilhada do Sul

**Clone Varietal:** Inra 980

**Clone Porta-Enxerto:** 3309

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 33.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração vermelho-rubi com tons violáceos.

**Olfato:** No aroma, une a complexidade do Cabernet Sauvignon com o frutado característico do Grenache. Lembra frutas vermelhas como cerejas e amoras, em equilíbrio com os aromas provenientes do carvalho, como couro e especiarias.

**Paladar:** Seus taninos maduros e sua persistência gustativa confirmam as suas notas aromáticas que também agradam o paladar.

**Consumo:** 16° a 18°C.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, queijos fortes, massas com molhos condimentados.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 12,5%

**Acidez Total:** 7,1 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,67g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,997

**Extrato Seco:** 34,5 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,099 / 0,035 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 2,04 g/l

**pH:** 3,57

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