



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

SO₂ 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.