



## MARSELAN

Garrafa 750 ml/ caixa com 06 garrafas

**Viticultura:** solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3700 plantas por hectare. Produção por hectare 08 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

**Vinificação:** seleção manual dos cachos. A fermentação alcoólica ocorre com auxílio de leveduras selecionadas e em tanques rotativos de aço inox. Faz-se uma maceração lenta e gradual, com temperatura controlada entre 25° - 27° C durante 10 dias. Fermentação malolática completa em inox.

O vinho é composto 100% com uvas da variedade Marselan.

**Produtor:** Vinícola Perini

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

**Teor alcoólico:** 12,5 %

**Açúcar Residual:** 1,8 g/L

**pH:** 3,5

**Safra:** 2010

  
**CASA PERINI**  
EST. 1929

*Safra 2012. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.*