

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

PREMIUM  
Moderno, interativo e elegante.



#### AROMAS

Frutas negras frescas, alecrim, flor de eucalipto, gengibre e couro.

#### EM BOCA

Excelente textura, taninos bem trabalhados e ótimo frescor.

VINHO	Viapiana Expressões Marselan
REGIÃO	Altos Montes - Flores da Cunha - RS - Brasil
UVAS	Marselan
SAFRA	2013
DATA DE COLHEITA	01.03.2013
LOTE	5.058 garrafas Bordeaux
ENÓLOGO	Elton Viapiana
ESTÁGIO	22 meses em barricas de carvalho americano
PRODUÇÃO	5.000 Kg/hectare
ELABORAÇÃO	Colheita manual e seletiva durante a manhã. Passagem de 6 horas em câmara fria a 8°C. Desengace e esmagamento. Inoculação de levedura selecionada e fermentação controlada a 26°C. Durante a fermentação alcoólica, remontagem manual seguida de uma delestagem diária a partir do terceiro dia de fermentação. Completou a fermentação malolática espontânea.
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	12,6%
FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	12 dias
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	26°C
FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA	100%
AÇÚCAR RESIDUAL	1,8 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,82 g/L
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Cor vermelho-rubi intenso. Aromas de frutas negras frescas, alecrim, flor de eucalipto, gengibre e couro. No paladar tem excelente textura, taninos bem trabalhados e ótimo frescor, o que incentiva a salivação.
GASTRONOMIA	Cordeiro, carnes em geral, massas com molho fresco e picante
TEMPERATURA DE SERVIÇO	Servir entre 16 e 18°C.
PREMIAÇÕES	SAFRA 2013: Grande Prova Vinhos do Brasil 2018 - Campeão da Categoria Marselan Guia Adega Vinhos do Brasil 2017/2018 - 89 pontos SAFRA 2012: Grande Prova Vinhos do Brasil 2016 - Campeão da Categoria Marselan SAFRA 2010: Cinco Taças no Selo 7S.

*Safra 2013. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.*