

<https://www.vinicolacainelli.com/product-page/marselan-origem1929>



VINÍCOLA CAINELLI

Origem1929 Marselan

Vindima: 2012

Variedade: Marselan

Terroir: Vale do Rio das Antas

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Colheita — seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- 12 horas de fermentação com leveduras selvagens;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em carvalho francês/americano tostagem plus;
- Engarrafamento;

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho violáceos com reflexos avermelhados e lágrimas intensas.

Olfato: Predominância de aromas de características varietais com toque de frutas vermelhas ao fundo, leve toque de especiarias e frutas maduras, cidreira e menta.

Paladar: Apresentasse evoluído de corpo médio com taninos maduros , possui interessante persistência gustativa.

Consumo: 16° a 20°C.

Harmonização: Carnes de caça, queijos picantes, massas com molhos condimentados.

Álcool: 13,0%

Açúcares totais em glicose: 2,35g/l

Safra 2012. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.