

# LINHA PREMIUM

## MARSELAN 2014

UVA: 100% MARSELAN  
SAFRA: 2014  
PRODUÇÃO 5.000 KG/HA

### ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 6 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, DESENGACE E ESMAGAMENTO. ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 26°C. APÓS, 100% DO VINHO PERMANECEU 22 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO. ENGARRAFAMENTO. PERMANECEU EM CAVES POR 8 MESES ANTES DE INICIAR A COMERCIALIZAÇÃO.



TEOR ALCOÓLICO: 12,5%  
DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 12 DIAS  
TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 26 C°  
FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 100%  
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,2 G/L  
ACIDEZ TOTAL: 6,28 G/L  
PH: 3,39

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI INTENSO. AROMA 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.

Safra 2014. Vinícola Viapiana em 01/09/2019. Flores da Cunha/RS.