

<https://www.vinicolavivalti.com.br/produtos>



## TOURIGA NACIONAL/ MERLOT/MARSELAN

### Vinho Fino Tinto Seco

*Elaborado através das uvas Touriga Nacional, Merlot e Marselan. De coloração violeta de média intensidade. No olfato, destaca-se pela riqueza dos seus aromas, apresentando notas de frutas negras como amora e cassis, flores como as violetas e delicados traços de especiarias. Em boca demonstra potência e ao mesmo tempo elegância, taninos intensos e bem integrados, acidez refrescante e final muito persistente.*

## Ficha Técnica

<b>Região</b>	São Joaquim/Serra Catarinense
<b>Varietade</b>	Touriga Nacional, Merlot, Marselan
<b>Volume</b>	750ml
<b>Teor alcoólico</b>	13% vol
<b>pH</b>	3,5
<b>Acidez total</b>	5,9 g/L
<b>Açúcar residual</b>	1,8 g/L
<b>Clima</b>	Temperado, com verões frescos e invernos rigorosos.
<b>Solo</b>	Franco argiloso com afloramentos rochosos, originário do Basalto.
<b>Elaboração</b>	Desengace sem esmagamento, seleção de bagas. Maceração pré-fermentativa por 48 horas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C



**Produto Vegano** Métodos de clarificação e estabilização a frio, sem o uso de colagens com produtos de origem animal.

## Harmonização

*Carnes vermelhas, grelhados, queijos meia cura.*

Safra 2018. Almoço em 29/08/2021. Chácara Colombo II.