

<http://www.varelazarranz.com/catalogo-item/omm-marselan-rose/>



## OMM Marselán Rosé



## FICHA TÉCNICA

- Nombre del vino: Omm Marselán Rosé
- Tipo de vino: Rosado fresco
- Cosecha: 2018
- Región de Producción: Joaquín Suárez, Canelones.
- Composición: Marselán 100%
- Alcohol: 12,2 % vol.
- Vinificación: Cosecha manual, en las primeras horas de la mañana. Selección de racimos en cinta, para luego proceder al despalillado y molienda. Encubado en prensa neumática pasando por enfriador de tubo en tubo. Maceración en la prensa durante 4hrs y prensado leve durante 2hrs. separando los jugos de escurrido y el primer ciclo de presión de la prensa. Desfangado en tanques a baja temperatura durante 24hrs. para luego proceder a la fermentación a temperatura controlada (12-14°C) durante 10 días. A fin de fermentación se realiza un desborre y trasiego, seguido de la filtración final y el envasado.
- Nota de cata: Color rosado pálido, con leves reflejos salmón. En aroma es fresco y delicado, con notas de cereza, mora y caramelo.

En boca es fresco, frutado y de equilibrada acidez.

- Temperatura de servicio: 10-12°C
- Maridaje: Ideal para acompañar pescados y mariscos, así como patés y risottos de hongos.

*Safra 2021. Jantar em 14/12/2021. Carmel Gastrobar.*