

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



Marselan Roble



FICHA TÉCNICA

- Nombre del vino: Marselán Roble
- Tipo de vino: Tinto Reserva
- Región de producción: J. Suárez, Canelones
- Composición: 100% Marselán
- Alcohol: 12º5 vol
- Vinificación: Cosecha manual en las primeras horas de la mañana. Molienda y encubado a piletas para maceración en frío durante 48hrs. Fermentación a temperatura 24-28ºC durante 7 días, para luego pasar al descube y prensado. Fermentación maloláctica en tanque, y pasaje a barricas para crianza durante 8-10 meses. Estabilización, filtración final y embotellado.
- Nota de Cata: Color violáceo intenso, con leves matices rojos. En aroma es complejo, apreciándose especias como clavo de olor y pimienta, mezcladas con notas de chocolate y un leve toque floral. En boca tiene un primer ataque dulce, con taninos suaves y muy buena estructura. Su largo final de boca, expresa notas de chocolate y café, típicas de su crianza en barrica
- Temperatura de servicio: 18ºC
- Maridajes: Platos especiados, quesos de intensidad media a fuerte, y variedad carnes.

Safrá 2020. Jantar em 14/12/2021. Carmel Gastrobar.