

<https://loja.tenutafa.com.br/produto/vinho-tinto-tra-nodo-marselan-2022-tenuta-foppa-ambrosi.html>



## TENUTA FOPPA & AMBROSI TRA NODO MARSELAN 2022

### FICHA TÉCNICA

	Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil.
Vinhedos	Pinto Bandeira e Cotiporã/RS (Serra Gaúcha).
Tipo	Varietal Marselan.
Uvas e Safras	2022.
Classificação	Vinho Fino Tinto Seco.

Volume	750 mL / Álcool: 13,5%.
Elaboração	Recebimento, desengace e esmagamento. Sangria de mosto para concentrar mais a relação películas/líquido. Adição de blend de Chips de Carvalho Francês e Americano, tostagem média/média-mais, para fermentação com influência do carvalho. Maceração pelicular por 11 dias, em conjunto com a fermentação alcoólica. Descuba (separação do líquido das cascas), fermentação malolática, trasfega e armazenamento em tanques de aço inoxidável com aduelas e cubos de Carvalho Francês e Americano por 5 meses. Filtração e envase.
Maturação	Cinco meses com aduelas e cubos de Carvalho Francês e Americano.
Visual	Vinho límpido e brilhante. Coloração violácea de alta intensidade. Lagrimas densas e numerosas.
Olfativo	Aromas intensos de frutas negras e vermelhas maduras como ameixa, morango, amora e mirtilo. Toque defumado e tostado que traz alta complexidade e caráter varietal. Toques doces como confeitaria, baunilha e chocolate amargo.
Gustativo	Vinho seco, apresenta álcool em equilíbrio com taninos macios e que agregam estrutura. Corpo médio-mais, traz boa persistência e acidez refrescante. Vinho com bom potencial e marcante. No retrogosto, destaca-se as frutas, o defumado, café, baunilha e chocolate.
Serviço	De 15° a 18°C.
Harmonização	Harmonização com carnes com médio teor de gordura, pratos a base de cogumelos, queijos de longa cura e embutidos defumados.

*Safra 2022. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.*