

Reserva Marselan

Resultado de um cruzamento genético entre Cabernet Sauvignon e Granache, a Marselan expressa, neste vinho, todo seu equilíbrio e potencial de evolução.

Composição de Castas: 100% Marselan

Safra: 2018

Região: Serra do Sudeste – RS – Brasil

Etapas de Elaboração: Os cachos são selecionados manualmente, desengaçados e enviados para os tanques de inox onde, com a ajuda de leveduras selecionadas, ocorre a fermentação alcoólica numa temperatura entre 25°C e 28°C. Após a fermentação alcoólica é feita a descuba para a separação do bagaço. O vinho é trasfegado para outro tanque onde sofre, espontaneamente, a fermentação malolática. É enviado então, para barricas de carvalho francês, onde permanecem em amadurecimento por doze meses. Em seguida, é feita a estabilização, filtração e engarrafamento e as garrafas permanecem por, no mínimo, mais doze meses evoluindo em nossas caves. Após este período é rotulado manualmente e comercializado.

Gradação Alcoólica: 13,0 %

Açúcares: 2,85 g/L

Temperatura de Consumo: 14°C - 18°C

Harmonização: Carnes vermelhas; Polenta ao molho ragu; Cordeiro com guarnições agrídoces.

Notas de Degustação:



Visual: Límpido e Brilhante de coloração vermelho rubi.



Olfativo: Frutas sobremaduras, compotas e especiarias como cravo e canela.



Gustativo: Encorpado, com taninos potentes e retrogosto persistente.



CAVE DE PEDRA