

CAVE DO SOL

MARSELAN 2017

Este vinho elaborado a partir da Marselan, variedade originada com o cruzamento das uvas Grenache e Cabernet Sauvignon, equilibra seu aroma frutado com taninos nobres e sua acidez refrescante.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, fermentação com leveduras selecionadas e maceração a 24°C durante dez dias, maturação em tanques de aço inox, fermentação malolática, engarrafamento, 24 meses de maturação em cave. Sem passagem por barricas de carvalho.








Análise sensorial

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi.

Olfato: Aroma de frutas vermelhas e negras, frutos secos e sutis notas de chocolate.

Paladar: Taninos aveludados, médio volume de boca e agradável frescor ao final do paladar.



-  Terroir
Serra Gaúcha
-  Variedade
Marselan
-  Teor alcoólico
12% v/v
-  Tempo de guarda indicado
6 anos
-  Temperatura de serviço para melhor experiência
16°C a 18°C
-  Apresentação
750ml
-  Harmonização
Massa ao molho sugo, embutidos, carne de panela e queijos de massa dura.

