

Arbo Marselan

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 10 toneladas. Colheita manual.

Vinificação vinho base: uva acondicionada em caixas plásticas de 20 kg. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura controlada entre 25°C e 28°C. Maceração em tanques rotativos de aço inox. Após a fermentação alcoólica é realizada a fermentação malolática. O vinho repousa em barricas de carvalho ao longo de 30 dias para que ganhe afinamento através da microoxigenação dos poros da madeira, tornando o vinho mais macio e afável, além de enaltecer seu caráter frutado e agregar sutis notas especiadas. Antes do engarrafamento o vinho é submetido a temperaturas negativas para evitar a precipitação de sais.

Aspecto visual: cor vermelho-rubi.

Aspecto olfativo: ricos aromas de frutas negras como amoras, cassis, jabuticaba e flores silvestres.

Aspecto gustativo: macio ao paladar, revela agradável frescor ao final.

Harmonização: aves ou carnes vermelhas com molhos leves, risotos a base de queijos e vegetais e massas com molhos pouco condimentados.



Variedade: Marselan

Teor alcoólico: 12%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 2,20 g/L

Ph: 3,50

