



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Casa Perini Vitis 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 de 3.700 plantas por hectare. Produção por hectare de 8 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

**Vinificação vinho base:** seleção manual dos cachos. Fermentação com leveduras selecionadas e maceração em tanques rotativos entre 25°C e 27°C durante dez dias. É realizada a fermentação malolática completa e 100% do vinho permanece em tanques de aço inox. Não há estágios em barricas. O vinho permanece dois meses em garrafa antes de ser comercializado.

Vinho elaborado a partir da uva francesa Marselan, resultado do cruzamento entre as videiras de Cabernet Sauvignon e Grenache-Noir. Sem passagem por barrica de carvalho para ressaltar as características do varietal.

**Aspecto visual:** cor vermelho-rubi intensa.

**Aspecto olfativo:** aromas complexos que lembram framboesa, cacau e damasco.

**Aspecto gustativo:** possui textura aveludada e sensação de frescor ao final do paladar.

**Harmonização:** carnes brancas com molhos, pratos à base de frutos do mar, risotos e queijos.



**Variedade:** Marselan

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

**Teor alcoólico:** 12,5%

**Açúcar residual:** 1,90 g/L

**Ph:** 3,6

