



## VINHO FINO TINTO SECO MARSELAN – GIUSEPPE LOVATEL

### VARIEDADE:

A uva **Marselan** é uma uva tinta que nasceu pelas mãos do ampelógrafo parisiense Paul Truel, criador de mais de 12 outras variedades de uvas, em 1961, no sul da França. O nome da casta foi inspirado na cidade de Marseillan próxima a Montpellier. Quando Paul idealizou a Marselan, ele tinha em mente preservar a potência da Cabernet Sauvignon e a leveza e versatilidade da Grenache Noir. Assim, transformou a Marselan em uma uva exótica e especial. No Brasil, a uva Marselan começou a ser comercializada a partir de 2002.



### REGIÃO PRODUTORA

Santana do Livramento – RS/Brasil

### CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

### VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uvas Marselan.

As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg.

Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, devidamente desengaçadas, encaminhadas para o tanque de fermentação para maceração onde são inoculadas leveduras selecionadas para o início da fermentação alcoólica. A maceração pelicular perdura em média de 4 dias e após é realizado o descube e trasfega.

O vinho realiza a fermentação malolática em tanques de aço inox e amadurecimento em

barricas de carvalho. Uma parcela do vinho passa por barricas de carvalho francês, e a outra em barricas de carvalho americano. Essa mescla de madeiras resulta em um aporte aromático e volume em boca ideais.

Passado 6 meses desse processo, é realizado o blend dessas parcelas, o vinho é estabilizado, filtrado e engarrafado, e encaminhado às caves para amadurecimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

**Visual:** Límpido e brilhante de coloração rubi intenso com reflexos violáceos.

**Aroma:** Excelente complexidade aromática com notas de cacau e caramelo integradas com nuances de frutas vermelhas e negras como cerejas, amoras e framboesas. Notas herbáceas como eucalipto e menta, além de toques defumados e minerais.

**Paladar:** Textura aveludada e acidez equilibrada. De taninos finos e final de boca maduro. Seu retrogosto é marcado por frutas vermelhas maduras e notas minerais.


### HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes vermelhas, massas com molhos condimentados e queijos maturados.

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 1484 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95044-010 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387

contato@vinicolalovatel.com.br



EMBALAGEM DISPONÍVEL



750ml

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12,8% v/v.

**TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO:** 15° a 18°C.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** CRQ-RS nº 05203536

**REGISTRO NO MAPA-RS:** 002344-2.000038

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 1484 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95044-010 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387

contato@vinicolalovatel.com.br