



MARSELAN ELEMENTAR



Serra Gaúcha, Brasil

Vinícola Arte Viva

Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura	● ● ● ● ●
Álcool	● ● ● ● ●
Acidez	● ● ● ● ●
Taninos	● ● ● ● ●
Corpo	● ● ● ● ●



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

13,5%

UVAS

Marselan

AROMAS



Frutas vermelhas



Chocolate



Baunilha



Frutas negras



Capuccino

ORIGEM

O terroir da Serra Gaúcha é marcado por altitudes elevadas, relevo montanhoso e clima mais ameno, com boa influência das chuvas e dos solos locais, conferindo aos vinhos frescor, acidez e grande identidade.



AMADURECIMENTO

12 meses de maturação em barricas de carvalho francês, americano e Castanha do Brasil.



COMO FOI FEITO

A elaboração começa com a seleção das uvas, seguida pelo degrane e pela maceração a frio por 48 horas com leveduras n-saccharomyces. Após a inoculação de leveduras selecionadas, ocorre a fermentação a 23 °C por 10 dias, com cofermentação com madeira brasileira.



Depois, o vinho passa pela fermentação malolática, seguida do descube e da maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês, americano e Castanha do Brasil. Por fim, é elaborado o blend das safras 2022 (25%), 2023 (35%), 2024 (25%) e 2025 (15%), seguido de filtração e engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO



Embutidos



Risotos a base de funghi



Massas