



MARSELAN

RESUMEN:

Plantas: 960

Plantación: 2004

Variedad: 100% Marselan

Vinificación: tradicional con maceración en frío.

Enólogo Responsable: Daniel CIS

Región: Colonia Estrella - Carmelo

Alcohol: 13,0 % v/v

LA COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente los primeros días marzo en su punto óptimo, en donde los niveles de azúcar eran muy altos, la acidez natural estaba equilibrada y el potencial de sabores y aromas estaba en su máximo nivel.

VIÑEDO

Está situado a pocos kilómetros de la ciudad de Carmelo, en el corazón de Colonia Estrella y muy cerca de la bodega. Los suelos son de textura franca limosa, que proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, otorgando mostos concentrados, con complejidad, resaltando la tipicidad de este terruño.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se elaboró siguiendo un riguroso protocolo que consistía en un suave despalillado, maceración en frío durante 48 horas. Luego inoculación con levaduras seleccionadas para dar inicio a la fermentación alcohólica. Durante la misma se procedió a dar 2 remontajes diarios y 2 hundimientos de sombrero por medio del bazuqueo.

A los 11 días luego de la molienda, se descubaron los vinos y luego se procedió al prensado de los orujos. Luego los vinos realizaron naturalmente la 2° fermentación llamada Maloláctica, en donde pierden parte de su acidez quedando más complejos y suaves en boca. Al finalizar esta, se trasegaron para eliminar las borras gruesas.

El vino permaneció siempre en tanques de acero inoxidable para presevar toda los aromas y sabores frutales.

Antes de envasar se procedió a filtrar el vino con placas de celulosa para que quedara brillante y estable.

CATA

Presenta un color rojo rubí de intensidad media, nariz concentrada de frutas rojas maduras. Muy equilibrado con concentración de taninos muy suaves y excelente final en boca que habla de su elegancia y personalidad.

Recomendado para acompañar: carnes rojas, cordero, cerdo y quesos tipo azul y semiduro.

Temperatura de Servicio: 18°