



# MARSELAN

Ε Λ Ε Μ Ε Ν Τ Α Ρ

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA  
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO  
LINHA ELEMENTAR  
VINHO FINO TINTO SECO MARSELAN  
SAFRA 2021



## ORIGEM DAS UVAS

MARSELAN: Campanha Gaúcha.



## ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 13,5 % v/v.

pH: 3,8.

AÇÚCAR: 0,8 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 6,39 g/L.

“Quando os elementos da natureza se integram com o nosso ser, seguimos o fluxo natural da vida, materializando nossos sonhos em obras de arte”. A Cultivar Marselan, obtida a partir de um cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache, expressa toda a sua identidade em Santana do Livramento. As uvas foram conduzidas à fermentação e maceração pós-fermentativa em tanques de aço inox, onde permaneceram 25 dias. O vinho seguiu seu caminho, maturando 12 meses em barris de carvalho francês, esloveno e americano.

## PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação com temperatura controlada.
- Cofermentado com madeira brasileira (Cabreúva e Grápiá, tostado alto).
- 10 dias de fermentação alcoólica.
- Maceração pós-fermentativa durante 15 dias.
- Fermentação malolática juntamente com a maceração pós-fermentativa.
- Descube.
- Trásfega para barricas de carvalho francês, americano e esloveno.
- 12 meses de barrica.
- Filtração e engarrafamento.



## GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola  
ARTEVIVA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

### APARÊNCIA

De coloração rubi intensa e com ótima profundidade de cor.

### AROMA

Exibe sua complexidade aromática com notas de capuccino, chocolate meio amargo e baunilha. Revela o caráter frutado da cultivar onde predominam nuances de frutos negros como cassis e mirtilo, e de frutas vermelhas silvestres.

### PALADAR

Em boca, revela-se vivaz, consistente e de média persistência devido ao equilíbrio entre acidez, tanino e álcool.



## HARMONIZAÇÃO

Embutidos, queijos, massas com molhos à base de carnes e risotos à base de funghi.