



# marselan

## *sinônimos*

VINÍCOLA ARTEVIVA LTDA  
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO  
LINHA SINÔNIMOS  
VINHO FINO TINTO SECO MARSELAN  
SAFRA 2022



## ORIGEM DAS UVAS

MARSELAN 22: Campanha Gaúcha;  
MARSELAN 23: Campanha Gaúcha.



## ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 14,0 % v/v.

pH: 3,7.

AÇÚCAR: 2,76 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 6,1 g/L.

"Uma boa vida se constrói com bons relacionamentos. Relacionamentos são SINÔNIMOS de conexão, e vinho CONECTA! Conecta com amigos, com amor, com prazer, com arte, com o ser."

Elaborado especialmente para expandir suas conexões, este Marselan passa 3 meses em contato com carvalho francês e 1 mês em madeira brasileira.

## PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- 10 dias de fermentação alcoólica, e fermentação malolática realizada na sequência.
- Descube.
- Maturação durante 3 meses com madeira de carvalho francês.
- Maturação durante 1 mês com madeira brasileira.
- Estabilização, filtração e engarrafamento.



### GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola  
ARTEVIVA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

### APARÊNCIA

Coloração profunda e intensa.

### AROMA

Possui notas de framboesa, frutas negras, cacau, hortelã e nuances que lembram especiarias, proporcionando a harmonia a este vinho.

### PALADAR

É equilibrado, com taninos macios e bom volume, o retrogosto condiz com as notas aromáticas. Possui média persistência com boa presença da fruta em boca.



## HARMONIZAÇÃO

Pizzas, massas, grelhados, carne suína, e aves em geral.