

DOM ELIZIARIO

MARSELAN 2012 - 750ml

ELABORAÇÃO: 1.333 garrafas

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Fino Tinto Seco

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Marselan

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13° GL

VINHEDOS: Videiras de espaldeira simples possuem aproximadamente 10 anos, com densidade de 3.000 plantas por hectare, produção de 2 kg por planta. Fica numa altitude de 742 metros acima do nível do mar, em solo bastante pedregoso 15% de inclinação leste-oeste. Colheita ocorreu no dia 05 de março de 2012.

ELABORAÇÃO: As uvas da espécie *vitis vinífera* Variedade Marselan, após devidamente selecionadas são vinificadas em tinto, utilizando-se o processo tradicional de maceração. A Fermentação do mosto juntamente com a película é realizada com leveduras selecionadas, com os grãos inteiros, em cubas de aço inoxidável. Após a extração de cor pretendida o vinho em fermentação é separado do bagaço. Ao término da fermentação malolática o vinho sofre trasfegas e tem sua maturação em barricas de carvalho francês.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 15 anos

MATURAÇÃO: 24 meses em barricas de carvalho francês

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Vinho de coloração rubi profundo com reflexo cor púrpura. O aroma é poderoso, ressaltando frutas negras como amora e ameixa, especiarias e chocolate escuro. Na boca apresenta-se com um corpo exuberante, suculento e com taninos potentes, com retrogosto bastante encorpado oriundo do carvalho francês.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA: Perfeito para acompanhar pratos baseados em carnes vermelhas, queijos médios e massas com molhos à base de carne mais estruturados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 15 a 18°C

