

# DOM ELIZIARIO

## DOM ELIZIARIO MARSELAN 2011 750ml

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Vinho Fino Tinto Seco

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Marselan

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13° GL

**VINHEDOS:** Videiras 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.

**ELABORAÇÃO:** As uvas da espécie *vitis vinifera* 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 cor rubiprofundo 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

