



TENUTA
FOPPA & AMBROSI

TRA NODO MARSELAN



Tenuta Foppa & Ambrosi



Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil



Pinto Bandeira e Cotiporã/RS (Serra Gaúcha).



Varietal Marselan



2022



Vinho Fino Tinto Seco



750 mL / Álcool: 13,5%



Recebimento, desengace e esmagamento. Sangria de mosto para concentrar mais a relação películas/líquido. Adição de blend de Chips de Carvalho Francês e Americano, tostagem média/média-mais, para fermentação com influência do carvalho. Maceração pelicular por 11 dias, em conjunto com a fermentação alcoólica. Descuba (separação do líquido das cascas), fermentação malolática, trasfega e armazenamento em tanques de aço inoxidável com aduelas e cubos de Carvalho Francês e Americano por 5 meses. Filtração e envase.



Cinco meses com aduelas e cubos de Carvalho Francês e Americano.



Vinho límpido e brilhante. Coloração violácea de alta intensidade. Lagrimas densas e numerosas.



Aromas intensos de frutas negras e vermelhas maduras como ameixa, morango, amora e mirtilo. Toque defumado e tostado que traz alta complexidade e caráter varietal. Toques doces como confeitaria, baunilha e chocolate amargo.



Vinho seco, apresenta álcool em equilíbrio com taninos macios e que agregam estrutura. Corpo médio-mais, traz boa persistência e acidez refrescante. Vinho com bom potencial e marcante. No retrogosto, destaca-se as frutas, o defumado, café, baunilha e chocolate.



De 15° a 18°C



Harmonização com carnes com médio teor de gordura, pratos a base de cogumelos, queijos de longa cura e embutidos defumados.



Lucas Foppa

TENUTA FOPPA & AMBROSI
Rua Buarque de Macedo, 7325 . Bairro Borghetto
CEP 95720-000 . Garibaldi . RS . Brasil
tenuta@tenutafa.com.br



Ricardo Ambrosi