



CAMPOS DE SOLANA

ES SABER ELEGIR



MARSELAN



COLOR

Morado oscuro.



AROMA

Perfume de frutas rojas y negras como mora, cereza negra, ciruela y clavo.



GUSTO

Bien estructurado, con mucha fruta negra y roja, taninos sedosos, gran frescor y especias exóticas.



MARIDAJE

Ternera a la plancha y carnes asadas, braseadas o a la plancha como ternera, cerdo, pollo y caza, así como pastas y risotto.

ORIGEN: El Bajo, Valle de Santa Ana, Tarija

ALTURA: 2000 m s. n. m. **COSECHA:** Manual

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Marselan

ALCOHOL: 14% v/v **ACIDEZ:** 5.7 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,78 **AZÚCAR RESIDUAL:** 1,80 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:

Marselan es un cruce francés entre Cabernet Sauvignon y Garnacha con gran potencial a gran altura en Tarija. Destaca por su color morado oscuro, violeta, aromas frutales, en boca y cuerpo, taninos sedosos y jugoso fresco. Adecuado para beber joven, pero aquellos que tengan paciencia serán recompensados.

VINIFICACIÓN:

Fermentación a temperaturas moderadas en depósitos de acero inoxidable buscando conservar la fruta y el frescor que aporta esta variedad. Délèstage en el segundo día de fermentación para extraer color y aromas manejando los taninos. Fruta pura. Sin crianza en barrica.

RECONOCIMIENTOS:



MEDALLA DE ORO / Asia Wine Challenge™ 2021

