



MARSELÁN

Variedades: Marselan 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectarea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

- ~ Previa a su cosecha se exige que la uva tenga madurez optima
- ~ Selección en base a degustación de bayas y análisis de las semillas
- ~ Cosecha manual con pre-selección de racimos en el viñedo
- ~ Segunda selección en bodega grano a grano
- ~ Maceración fria pre-fermentativa durante unos 4 días
- ~ Fermentación controlada entre 24 y 28° C
- ~ Maceración post-fermentativa
- ~ 30% del vino pasa por barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

Notas del Enólogo:

Marselán es una cepa moderna desarrollada por cruzamiento de Cabernet Sauvignon y Grenache. Los racimos se caracterizan por sus granos pequeños con rendimiento muy limitado en jugo. En Uruguay se cultiva desde fines del siglo XX y los primeros vinos se obtuvieron en Establecimiento Juanicó en el año 2002.

Elaborado de acuerdo al concepto de la línea reserve, Marselan Don Pascual, expresa lo mas característico de la variedad por lo cual el paso por barrica es deliberadamente breve.

Color: Intenso color rojo profundo.

Nariz: Potente aroma conjuga notas de frutos rojos, mineral, menta y eucaliptos.

Boca: Suave en boca al primer ataque, intenso en mitad de boca con un final muy prolongado. Expresión intensa de frutos rojos maduros, notas minerales y especiado.

Servicio: 16 y 18 grados.

Recomendación: Un vino especial que conjuga bien con escalopes de cerdo con una salsa de champiñones.