

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Antiga Marselan 2020
Vinícola	Cave Antiga
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Marselan
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	9 meses em carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cave Antiga é uma jovem vinícola localizada em Farroupilha, na Serra Gaúcha. Fundada em 1998 pelo enólogo João Carlos Taffarel, é afamada pelos seus vinhos espumantes, em especial o Moscatel, vinho ícone da cidade onde está instalada. Além de vinhedos na cidade de Cotiporã, a vinícola explora as mais prolíferas regiões do país, como Pinheiro Machado, na Serra do Sudeste, Santana do Livramento, na Campanha, e Urubici, na Serra Catarinense.

Cotiporã, a 609 metros de altitude, é a cidade de procedência da casta Marselan que compõem este vinho. A variedade consiste em um cruzamento entre Grenache e Cabernet Sauvignon, que começou a adquirir espaço em vinhedos mundo afora a partir da década de 1990. O Brasil é um dos países que registra plantações expressivas da cultivar, pois diante do clima temperado úmido, oferece grande resistência a doenças fúngicas.

100% varietal, este rótulo foi criação do enólogo Cristhian Ferrari Ambrosi, que o maturou durante 9 meses em carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano se destacam as frutas vermelhas e negras maduras (amora, framboesa, ameixa, mirtilo), junto de toques de ervas frescas; surge em segundo plano especiarias, toques tostados e notas de baunilha e coco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exemplar muito equilibrado, com taninos macios e acidez pontual; destaca o caráter varietal com notas frutadas, que apresentam excelente persistência e intensidade

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO: saladas com molho e lascas de queijo, vegetais na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao molho agri-doce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos