

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Família Bebber Marselan 2018
Vinícola	Família Bebber
Safra	2018
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste (RS)
Tipo	tinto
Castas	100% Marselan
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30-45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O inverno chegou há poucos dias! E chegou rigoroso aqui no Rio Grande do Sul.

Sabemos que o Brasil é um país de território gigante, fazendo com que alguns estados, principalmente do norte e nordeste, não sejam impactados pelo frio como os da região sul. Porém, é de consenso comum: a bebida oficial do inverno é o VINHO.

A Serra Gaúcha é internacionalmente reconhecida como um dos locais mais frios de nosso país. É nesta região que, na cidade de Flores da Cunha, está localizada a pequena e familiar vinícola Família Bebber.

Se você já nos acompanha há algum tempo, sabe que somos grandes fãs do competente jovem enólogo Felipe Bebber, cujo trabalho teve merecido reconhecimento no final do ano passado, quando ficou entre os nomes finalistas da categoria Personalidade do Ano no Prêmio ABS-RS.

Alguns de seus vinhos já figuraram aqui com grande sucesso e, hoje, quem sobe ao palco VinumDay é ótimo Família Bebber Marselan 2018, cujas uvas são provenientes de vinhedos localizados na Serra do Sudeste gaúcho, em uma altitude média de 450 metros acima do nível do mar. Vale destacar que a safra 2018 é considerada uma das melhores, se não a melhor, safra que se tem registro em nosso país.

A Marselan é uma variedade obtida em laboratório, criada no *INRA* de Montpellier, através do cruzamento da Cabernet Sauvignon com a Grenache. Nesta safra 2018, ela foi colhida na primeira semana de março, sofreu uma crio maceração pré-fermentativa e foi vinificada em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a FML espontânea, o vinho estagiou por 12

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cassis e ameixa), figo seco, especiarias doces (baunilha), ameixa passa, café, cedro, cacau e toques defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

intenso e elegante, traz taninos finos e macios em sintonia com uma acidez direta e bem dosada

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

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

meses em barricas de carvalho francês e americano.