

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Madre Terra Ventrez Marselan 2023
Vinícola	Vinícola Madre Terra
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Marselan
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Vinícola Madre Terra é uma novidade no Brasil!

Localizada em Flores da Cunha, a 847 metros de altitude, na Serra Gaúcha, elabora micro lotes de vinhos com uma perspectiva voltada a agricultura regenerativa, prezando pelo respeito ao *terroir* e à sociobiodiversidade.

A linha Ventrez, que este varietal de Marselan integra, traz o resultado da vinha como protagonista. Assim como a "mãe terra", que gera, nutre e protege a vida, a videira brota, cresce, floresce, fornece os frutos e os amadurece.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas maduras, com notas de cereja vermelha, framboesa, ameixa e mirtilo, somadas a nuances terrosas e um toque de iogurte

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

é suculento e polido, com taninos aveludados e uma acidez gostosa e bem integrada, que sustenta a boa concentração de fruta

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 agridoce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos