

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marrenon Terroirs D'Altitude Les Grains Marselan 2019
<b>Vinícola</b>	Marrenon
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	IGP Méditerranée
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Marselan
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	20-40 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1961, não muito longe de Luberon, o ampelógrafo Paul Truel realizou um cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache. A casta que originou foi batizada de Marselan, em homenagem à cidade de Marseillan, mas o baixo rendimento atrelado a suas pequenas bagas, não foi bem aceito na época e a comercialização da variedade não foi levada adiante. A partir da década de 1990, seus rumos mudaram e devido à resistência que apresenta frente as mudanças climáticas e infecções fúngicas, passou a fazer parte do portfólio de produtores que desejam obter vinhos de qualidade. Não à toa, os resultados impressionantes a colocaram na seleta lista de variedades permitidas no requintado Bordeaux *blend*.

Mas seu cultivo mais expressivo concentra-se no sul da França. Apesar de ser amplamente utilizada nos vinhos de corte, alguns produtores, como a Marrenon, apostam no potente vinho que a variedade produz. A vinícola possui terras em Luberon, uma das áreas mais setentrionais do Rhône. O clima é mediterrâneo (clássico no sul França), mas tem um grande diferencial: a altitude. A presença de um parque natural e do maciço homônimo, permitem a viticultura em terrenos de 160 a 450 metros acima do nível do mar, que geram exemplares muito elegantes, graças à amplitude térmica. Por isso, as videiras orientadas no sentido sul maximizam a exposição solar e proporcionam a maturação ideal das uvas.

Este vinho foi elaborado em tanques de aço inoxidável e não possui passagem por madeira, revelando o distinto caráter da casta e do *terroir*. Assim, para quem está acostumado com os varietais do Brasil e do Uruguai, esta é uma excelente oportunidade para sentir as *nuances* "originais" desta casta francesa.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, seguidas por especiarias adocicadas e picantes (noz-moscada, pimenta-do-reino), *pot-pourri* de flores secas e ervas secas, como tomilho

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

### DESCRIÇÃO

de corpo mediano, ótima estrutura, tem taninos firmes e acidez suculenta; a fruta é madura e de boa intensidade, com ótimo final

### 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

### 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



### CULINÁRIA