

BODEGA J. CHIAPPELLA

MARSELAN

Vino Fino Tinto • Reserva



Esta variedad tan particular que nosotros adoramos, es un cruce entre Cabernet Sauvignon y Grenache Noir, creado por el INRA francés en 1961, su sinónimo es 1810 68 INRA.

Aunque no esta muy extendida, se cultiva sobre todo en Francia en Languedoc-Roussillon. La incorporamos a nuestros viñedos en el año 2000 y hemos obtenido nuestra primera cosecha comercial en el año 2005. Es una variedad especial ya que produce siempre vinos con taninos muy suaves pero presentes, por lo tanto está teniendo una muy buena inclusión en el mercado. Por su intenso color ya se la está ingresando a las Denominaciones de Origen de la zona del Languedoc Roussillon. En nuestra parcelas suelen encontrarse San antonios y por ello los evocamos en el diseño de su etiqueta.

COMPOSICIÓN: 100 % Marselan

COSECHA: Recolección manual, entre 25 y 26 marzo de 2009, en madurez óptima.

VIÑEDOS: De nuestros propios viñedos, producidos por Jesús y Martín Chiappella en la región de Sauce Canelones, Uruguay.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 13 %
Acidez: 3,98
PH: 3,54
Acidez Volátil: 0,57 g/l
Azúcar Residual: 2,55 g/l
Producción: 3.300 botellas

CRIANZA: Añejamiento: aproximadamente 8 meses en barriles de roble americano y francés con fermentación maloláctica.

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

DEGUSTACIÓN: De color violeta intenso; tal cual el de la "rosa negra", a copa quieta miel de flores y recuerda a frutos rojos, al agitar se intensifican esos aromas, y se mezcla entre ellos el del chocolate, ahumados, especia y tostados. Al agitar la copa sus intensas lágrimas son coloreadas, denotan su potencia. En boca se presenta de acuerdo con los aromas, en equilibrio absoluto de taninos dulces y secos.

SERVICIO : entre 18 y 20 °C

MARIDAJE: Marida muy bien con quesos de cabra, pan de campo con aceite de oliva virgen, jamón "pata negra", cordero asado o estofado con ciruelas, sésamo al estilo marroquí raviolos de cordero con menta. En invierno es sublime acompañar el Marselan con una barrita de chocolate amargo o los petit fours de chocolate.



BOTELLA 750 ML.
Burdeos Verde Oliva



CÓDIGO EAN
7730992250192



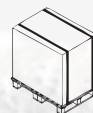
CIERRE
Tapón de Corcho

EMBALAJE (CARTÓN)



CAJA DE 6 BOTELLAS
Largo 250 mm.
Ancho 170 mm.
Alto 350 mm.
Peso Total 6,75 kg.

EUROPALET



Largo 1200 mm.
Ancho 800 mm.
Alto 1550 mm.
Cajas x Palet 120
Peso Total 970 Kg.

**BODEGA
J. CHIAPPELLA**

Ruta 6 km. 29,800 • Sauce, Región Canelones. Uruguay • Tel.: +(598) 2294 0437
www.bodegajchiappella.com • info@bodegajchiappella.com