

De Lucca Marsanne Reserva 2022

Branco



UVAS

100% Marsanne

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira

PAÍS

Uruguai

REGIÃO

Canelones

PRODUTOR

De Lucca Wines

TEOR ALCOÓLICO

12%

AÇÚCAR

2,0 g/l

ACIDEZ

4,86 g/l

PH

3,5

DEGUSTAÇÃO

Possui aromas marcantes de damasco e nêspera. É um grande vinho branco, elegante, com boa estrutura e final muito duradouro na boca.

TERROIR

Os vinhedos são plantados no topo da colina, cujo solo é bastante calcário. As plantas são conduzidas em espaldeira, sendo o cultivo cuidadoso e praticado sob uma produção integrada, com grande respeito ao meio ambiente. A colheita é feita sempre buscando atingir a adequada maturação fenólica, acidez, PH e teor de açúcar.

ELABORAÇÃO

Os cachos são colhidos manualmente e colocados em caixas plásticas de 20 kg. Uma vez na vinícola, as uvas são desengaçadas e bombeadas para uma prensa pneumática onde é feita a separação das cascas e do suco. A fermentação é de cerca de 15 dias, feita em tanques de inox. Envelhecido em tanques de concreto, no subsolo, em temperaturas constantes.