



T I N T O



EL RIO MAGRO U OLEANA, COMO SE LE CONOCÍA ANTIGUAMENTE, CREA A SU PASO UNA YEGA FÉRTIL QUE HA ESTADO UNIDA AL CULTIVO DEL OLIVO Y LA VID. SU ORIGEN ESTÁ EN DOS RAMBLAS PROCEDENTES DE CAMPORROBLES Y SINARCAS, COMO SON LA RAMBLA MADRE Y LA RAMBLA DE LA HOZ. ES EN LOS REMANSOS DE SUS AGUAS DONDE CRECE LA MARSILEA QUADRIFOLIA, UN TRÉBOL DE CUATRO HOJAS QUE DA NOMBRE A NUESTROS VINOS.

MARSILEA  
**FUSIÓN**

# MARSILEA FUSION TINTO

## DATOS TECNICOS:

PRODUCTOR: MARSILEA VINOS  
PRESENTACION: botella borgoña negra-75 cl  
TAPON: corcho natural ó sintético, a elección del cliente  
CAPSULA: de estaño  
PROCEDENCIA: Valencia- España  
CERTIFICACIONES: vino ecológico procedente de viñedos propios en cultivo ecológico  
UNIDADES CAJA: 6 botellas en caja horizontal o bajo pedido en cajas de 12 botellas verticales  
PALETIZACION: Europallet

## DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCHOLICO: 14'50% vol  
pH 3'80  
ACIDEZ TOTAL: 4'5 g/lit (en tartárico)  
ACIDO MALICO: 0'3 g/lit  
ACIDO ACETICO: 0'55 g/lit  
AZUCARES RESIDUALES: 0'90 g/lit  
VARIEDAD UVA : Bobal 40% + Merlot 20% +  
Tempranillo 20% + Sirah 20%  
ESTANCIA EN BARRICA: 12 meses en barrica de roble francés nueva

**CATA:** color rubí intenso con reflejos violetas. Aromas a frutas muy maduras, y torrefactos. En boca es de sensación aterciopelada, meloso, con viveza pero sin destacar su acidez. De paso franco y potente, no se aprecia su concentración alcohólica. Retrogusto persistente, de recuerdo a uvas pasificadas

ENOLOGICA OLEANA CB  
C/ Virgen del Pilar 30  
46320 Sinarcas Valencia—  
ESPAÑA  
www.marsilea.es  
vinos@marsilea.es  
telf +34 616 26 30 29  
Sebastián Mancebo

# MARSILEA FUSION RED WINE

## TECHNICAL INFORMATION:

PRODUCER: MARSILEA VINOS  
PRESENTATION: Black Burgundy bottle (75 cl)  
CORK: natural or synthetic cork, customer's choice.  
CAPSULE: tin  
COUNTRY ORIGIN: Valencia- SPAIN  
CERTIFICATES: organic wine made from our own organically grown grapes.  
BOX DISTRIBUTION: 6 bottles in horizontal position or under special demand: 12 bottles in vertical position.  
PALLET DISTRIBUTION: Europallet

## ANALYTIC INFORMATION:

ALCOHOLIC DEGREE: 14'50% Vol  
pH: 3'80  
TOTAL ACIDITY: 4'5 g/lit (in tartaric acid)  
MALIC ACID: 0'3 g/lit  
ACETIC ACID: 0'55 g/lit  
SUGAR CONTENT: 0'9 g/lit  
GRAPES VARIETY: Bobal 40% + Merlot 20% +  
Tempranillo 20% + Sirah 20%  
AGING TIME: 12 month in new French oak barrels

## TASTING NOTES:

Colour : Intense ruby colour with violet reflections.  
Aroma : Bouquet of very ripened fruits, and roasts.  
Taste: velvet sensations,envolving, with vivacity but without emphasizing its acidity. Powerful passage in mouth, without appreciation of its alcoholic concentration. Persistent taste of raisins.



MARSILEA  
TRUTH WINES