



**Vindima:** 2010

**Variedade:** Malbec

**Terroir:** Serra do Sudeste

**Clone Varietal:** Entav 594

**Clone Porta-Enxerto:** SO4

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 40.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

#### **Vinificação**

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração durante 12 horas;
- Limpeza estática a frio no mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

**Visão:** Coloração rosado médio, límpido e brilhante.

**Olfato:** Intensidade aromática marcante com notas de frutas vermelhas.

**Paladar:** Agradável ao paladar é um vinho de médio corpo, aveludado, com equilíbrio entre corpo e acidez, e com longa persistência.

**Consumo:** 08º a 10ºC

**Harmonização:** Frutos do mar, carnes brancas, peixes, risotos pouco condimentados, queijos frescos e sem casca.

#### **Laudo Analítico**

**Álcool:** 12,5%

**Acidez Total:** 5,13g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,44g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,992

**Extrato Seco:** 22,3g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,137 / 0,056 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 4,28 g/l

**pH:** 3,66