



*A Arte enológica da composição dos blends é toda inspiração. A técnica da assemblage nos traz **vinhos harmônicos**, que nos encantam e nos envolvem.*



Vinho Fino Tinto Seco



Marselan e Malbec



Serra do Sudeste



16° a 18°C



Queijos leves, fiambreteria, carnes, massas com molhos pouco condimentados e risotos.

Visão: Vermelho violáceo, com aspecto límpido e brilhante.

Olfato: Perfil aromático jovial e fresco. Ressalta aromas de frutas vermelhas como morangos, framboesas e cerejas.

Paladar: Em boca é equilibrado, leve, agradável e apresenta taninos macios.



Ouro
Wines of Brazil
Awards | 2020
Safrá 2019



88 Pontos
Guia Adega | Brasil |
2020
Safrá 2019



88 Pontos
Guia Adega | Brasil |
2022
Safrá 2020

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/artemarselan-e-malbec>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte/marselan-e-malbec>

FICHA TÉCNICA

Variedades: Marselan | Malbec
Clone Varietal: INRA 980 | ISV-R6
Porta-Enxerto: 3309 | 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.
Transporte em caixas de até 16 kg.

Código do produto: AR121GF
Cód. EAN: 7898276972809
Cód. DUN: 17898276972806
Quantidade por caixa: 12 un

VINIFICAÇÃO

- Colheita e seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa à frio;
- Fermentação por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Temperatura de fermentação controlada entre 22° a 23°C;
- Remontagens durante 5 dias de maceração pelicular
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Assemblage;
- Filtração;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,0
Acidez Total: 5,35g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,5mg/L de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato seco: 29,0
So2 Total | Livre: 105,5 | 38,5 mg/L
Açúcares totais em glicose: 3,50g/L
pH: 3,17