CASA VALDUGA
DESDE 1875

CASA VALDUGA

ARTE

# Marselan e Malbec

2021 | 750ml

*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

16º a 18ºC

Queijos leves, fiambreria, 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
Safra 2019

88 Pontos
Guia Adega | Brasil | 2020
Safra 2019

88 Pontos
Guia Adega | Brasil | 2022
Safra 2020

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

CASA VALDUGA
DESDE 1875

CASA VALDUGA

ARTE

# Marselan e Malbec

2021 | 750ml

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: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
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.
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 22º a 23ºC;
- 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:
pH: 3,17