CASA VALDUGA
DESDE 1875

CASA VALDUGA

ARTE

Gewurztraminer e Malbec

2023 | 750 ml



*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 Rosé Seco

Gewurztraminer e Malbec

Serra do Sudeste

8º a 10ºC

Frutos do mar, risotos, carnes brancas e massas com molhos pouco condimentados.

Visão: Coloração rosado de média intensidade, límpido e brilhante.

Olfato: Predomínio de aromas primários, perfil floral e frutado. Destaque para as notas de flor de laranjeira, jasmim e violetas combinados nuances de frutas de polpa branca.

Paladar: Delicado, com acidez e álcool equilibrados, revelando toda a intensidade da fruta. É leve, macio e refrescante. Final de boca agradavelmente frutado.

88 PONTOS
88 Pontos
Guia Adega | Brasil | 2020
Safra 2020

88 PONTOS
88 Pontos
Bon Vivant Rosés do Brasil | 2020
Safra 2019

86 Pontos
Guia Descorchados | Chile | 2021
Safra 2020

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

CASA VALDUGA
ARTE
Gewurztraminer e Malbec
2023 | 750 ml



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

FICHA TÉCNICA

Variedades: Gewurztraminer | Malbec
Clone Varietal: INRA 47 | ISV-R6
Porta-Enxerto: 3309 | 3309
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
ensidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Sylvoz | Guyot
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Arqueamento dos ramos, 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: AR123GF
Cód. EAN: 7898276972823
Cód. DUN: 17898276972820
Quantidade por caixa: 12 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio por 8 horas;
- Prensagem descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae;*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Assemblage;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11,5%
Acidez Total: 4,65 g/L de ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 1,55 g/L
pH: 3,36