

## Arte Gewurztraminer e Malbec

La esencia del arte de elaborar vinos jóvenes y versátiles. Arte de Casa Valduga cuyo nombre traduce la esencia del arte de elaborar vinos jóvenes, versátiles, que agradan a todos los paladares.



El arte enológico de la composición de los blends es pura inspiración. La técnica de la assemblage nos brinda vinos armónicos, que nos encantan y nos envuelven.

**Tipo:** Vino Fino Rosé Seco

**Varietal:** Gewurztraminer e Malbec

**Terroir:** Serra do Sudeste

**Temperatura de servicio:** 08° a 10°C

**Harmonización:** Frutos del mar, risottos, carnes blancas y pastas con salsas poco condimentadas.

**Vista:** Coloración amarillo verdoso claro, límpido y brillante.

**Olfato:** Predominio de aromas primarios, perfil floral y frutado. Destacan notas de flor de azahar, jazmín y violetas combinadas con matices de frutas de pulpa blanca.

**Paladar:** Delicado, con acidez y alcohol equilibrados, revelando toda la intensidad de la fruta. Es ligero, suave y refrescante. Final de boca agradablemente frutado.

**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/arte-3/?safra=gewurztraminer-e-malbec>

## Especificaciones Técnicas



- Variedades: Gewurztraminer | Malbec
- Clon varietal: INRA 47 | ISV-R6
- Portainjerto: 3309 | 3309
- Sistema de producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: Sylvoz | Guyot
- Carga de yemas/ha: 40.000
- Prácticas vitícolas: Arqueamiento de los sarmientos, desbrote, despunte, deshoje en la región de los racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva
- Transporte en cajas de hasta 16 kg

- Código del producto: AR123GF
- Cód. EAN: 7898276972823
- Cód. DUN: 17898276972820
- Cantidad por caja: 12 unidades

## VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Maceración en frío por 8 horas;
- Prensado discontinuo y delicado - prensa con atmósfera inerte;
- Clarificación del mosto;
- Fermentado por levaduras seleccionadas Saccharomyces cerevisiae;
- Fermentación alcohólica con temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage;
- Estabilización tartárica;
- Filtración;
- Embotellado;

## ANÁLISIS

- Alcohol: 11,5
- Acidez total: 4,95 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,1 mg/L de ácido acético
- Densidad: 0,992
- Extracto seco: 18,5
- SO2 Total | Libre: 103,5 | 36,5 mg/L
- Azúcares totales en glucosa:
- pH: 3,25

### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/arte-3/?safra=gewurztraminer-e-malbec>