

## Arte Marselan 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 Tinto Seco

**Varietal:** Cabernet Sauvignon e Merlot

**Terroir:** Campanha | Vale dos Vinhedos

**Temperatura de serviço:** 16° a 18°C

**Harmonización:** Quesos maduros, carnes y pastas con salsas condimentadas.

---

**Vista:** Rojo violáceo, con aspecto límpido y brillante.

**Olfato:** Perfil aromático jovial y fresco. Destaca aromas de frutas rojas como fresas, frambuesas y cerezas.

**Paladar:** En boca es equilibrado, ligero, agradable y presenta taninos suaves.



**Link do produto:**

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



#### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/arte-3/?safra=marselan-e-malbec>

## Arte Marselan e Malbec

### Especificaciones Técnicas

- Variedades: Marselan | Malbec
- Clon varietal: INRA 980 | ISV-R6
- Portainjerto: 3309 | 3309
- OSistema de producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de yemas/ha: 40.000
- Prácticas vitícolas: 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: AR121GF
- Código EAN: 7898276972809
- Código DUN: 17898276972806

### 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.

### ANÁLISIS

- Alcohol: 12,0
- Acidez total: 5,35 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,5 mg/L de ácido acético
- Densidad: 0,994
- Extracto seco: 29,0
- SO2 Total | Libre: 105,5 | 38,5 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 3,50 g/L
- pH: 3,17