

Arte Marselan e Malbec

Essência da arte em elaborar vinhos jovens e versáteis. Arte de Casa Valduga cujo nome traduz a essência da arte em elaborar vinhos jovens, versáteis, que agradam a todos os paladares.



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

Tipo: Vinho Tinto Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon e Merlot

Terroir: Campanha | Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Harmonização: Queijos maturados, carnes e massas com molhos condimentados.

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.

Link do produto:

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



Link do produto

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

Arte Marselan e Malbec

FICHA TÉCNICA

Variedades: Marselan | Malbec
Clone Varietal: INRA 980 | ISV-R6
Porta-Enxerto: 3309 | 3309
OSistema de Produção: Espaladeira 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
-

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: 3,50g/L
pH: 3,17