

CASA VALDUGA

Blend

ROSÉ

# 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



8° a 10°C



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.



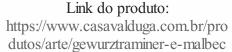
88 Pontos Guia Adega | Brasil | 8 2020 Safra 2020



88 Pontos Bon Vivant Rosés do Brasil | 2020 Safra 2019



86 Pontos Guia Descorchados | Chile | 2021 Safra 2020





## CASA VALDUGA ARTE Gewurztraminer e Malbec

#### FICHA TÉCNICA

2023 | 750 ml

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: 4,95g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,1mg/L de ácido acético

Densidade: 0,992 Extrato seco: 18,5

So2 Total | Livre: 103,5 | 36,5 mg/L Açúcares totais em glicose:

pH: 3,25



CASA VALDUGA

Link do produto:

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