



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.



Vinho Fino Tinto Seco



Marselan e Malbec



16° a 18°C



Queijos leves, fiambreteria, carnes, massas com molhos pouco condimentados e risotos.

**VISÃO:** Coloração amarelo esverdeado claro, 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://casavalduga.com.br/pt/produtos/arte>

## FICHA TÉCNICA

### INFORMAÇÃO VITÍCOLAS

Variedades: Marselan | Malbec  
Clone Varietal: INRA 980 | ISV-R6  
Porta-Enxerto: 3309 | 3309  
Sistema 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.

### 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 22° a 23°C  
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