



*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 |
2020
Safrá 2020



88 Pontos
Bon Vivant Rosés
do Brasil | 2020
Safrá 2019



86 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2021
Safrá 2020

Link do produto:

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



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

Variedades: Gewurztraminer | Malbec

Clone Varietal: INRA 47 | ISV-R6

Porta-Enxerto: 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

densidade/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 15° a 16°C;
- 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