



*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 Tinto Seco



Marselan e Malbec



Serra do Sudeste



16° a 18°C



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

**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.



Ouro  
Wines of Brazil  
Awards | 2020  
Safrá 2019



88 Pontos  
Guia Adega | Brasil |  
2020  
Safrá 2019



88 Pontos  
Guia Adega | Brasil |  
2022  
Safrá 2020

Link do produto:

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



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte/marselan-e-malbec>

## FICHA TÉCNICA

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, despona, 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  
Quantidade por caixa: 12 un

## 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