



# FAMÍLIA FARDO CASA

## MALVASIA



**ORIGEM DA UVA:** Dois Vizinhos – Paraná.  
**PRODUTO:** Família Fardo Casa Malvasia  
**SAFRA:** 2015.  
**GRAU ALCOÓLICO:** 12%.  
**TIPO DE UVA:** Malvasia de Cândia.  
**ALTITUDE:** 580 m  
**CLIMA:** Subtropical úmido-brando com temperatura média anual 23,1°C  
**SOLO:** Origem vulcânica, sobreposto de cascalho e basalto, profundo e rico em oxido de ferro.  
**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaldeira.  
**PRODUÇÃO:** 2,0 kg por planta.  
**ÉPOCA DA COLHEITA:** 15 a 20 de fevereiro.  
**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos.  
**PRENSAGEM:** O vinho foi elaborado unicamente com o mosto flor (primeiro suco que sai naturalmente quando esmagamos as uvas). As cascas foram fermentadas separadamente para serem destiladas e dar origem a uma grappa aromática de malvasia.  
**FERMENTAÇÃO:** Tanques aço inox com controle temperatura (3 semanas).  
**BARRICA:** conceito de vinho sem madeira.  
**ENGARRAFADO:** Junho de 2015.  
**NÚMERO DE GARRAFAS:** 2.000 garrafas.  
**LOTE:** Único  
**ESTILO:** Vinho branco leve, refrescante e aromático.

**HARMONIZAÇÃO:** É um vinho bastante versátil que pode ser bebido sozinho ou acompanhando uma grande variedade de saladas e pratos à base de peixes e frutos do mar, massas e risotos com tempero suave. Servido refrigerado de 6 a 8°C.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

**VISUAL:** Brilhante, amarelo claro e reflexos de tonalidade verde e uma aparência jovial.

**AROMA:** Intenso, com notas de frutas frescas como pera, pêsego, damasco e melão, aromas florais de rosas e flores silvestres, é um vinho branco que sabe evoluir bem com o tempo, desenvolvendo aromas interessantes de mel, nozes e amêndoas que lhe conferem um caráter especial.

**SABOR:** Paladar leve e refrescante, boa intensidade de sabor, fácil de beber e um final de boca que faz lembrar uma salada de frutas.

*Safra 2015. Degustação na Vinícola Família Fardo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.*