



## Don Laurindo Malvasia de Cândia

<b>Variedade:</b>	Malvasia de Cândia safra 2017
<b>Vinhedos:</b>	Próprio da Vinícola com localização Vale dos Vinhedos – Serra Gaúcha Rio Grande do Sul Brasil Altitude: 650 metros, Latitude: 29° 10' Sul, Longitude 51° 35' Oeste
<b>Características dos vinhedos:</b>	Vinhedo com orientação Norte, sistema de condução espaldeira simples com 4.000 pés por hectare, média de produção de 8.000 Kg por hectare.
<b>Solo:</b>	Argiloso, arenoso, basáltico com profundidade média de 2,5 metros, boa drenagem. PH do Solo de 6,5
<b>Processo:</b>	Colheita manual em caixas plásticas de 20 Kg com seleção dos cachos. Desengace, prensagem, limpeza de mosto, fermentação alcoólica com controle de temperatura máxima 18° C, fermentação malolática, engarrafamento, maturação nas caves para depois ser comercializado.
<b>Principais características:</b>	Álcool: 11% Vol Acidez Total: 6,3 gr/l PH: 3,5
<b>Apresentação:</b>	Garrafa Verde Oliva Tradição 750 ml
<b>Anotações de degustação:</b>	Avaliação Visual: Muito bom aspecto de cor amarelo esverdeado. Avaliação olfativa: Fino, intenso, persistente, agradável, frutado, floral, cítrico com toques de abacaxi, pêssego. Avaliação Gustativa: suave textura, leve, macio com final agradável.
<b>Temperatura para consumo:</b>	5 a 8° C
<b>Harmonização:</b>	Bom como aperitivo e pratos de sabor mais leve
<b>Enólogo:</b>	Ademir Brandelli

CAVES



VINÍCOLA



ADEMIR E LAURINDO



Safra 2017. *Vinícola Don Laurindo, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.*