

ARTE  
Gewurztraminer e Malbec  
2021



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, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva. Transporte em caixas de até 16 Kg.

Cód. EAN: 7898276972823  
Cód. DUN: 17898276972820

### VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio por 8 horas;
- Prensagem descontinua 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%  
Densidade: 0,992  
Extrato Seco: 25 g/l  
Acidez Total: 5,7 g/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,16 g/l de ácido acético  
SO<sub>2</sub> Total/Livre: 0,125 / 0,040 g/l  
Açúcares totais em glicose: 2,22 g/l  
pH: 3,39

Safra 2021. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.