



VINHO TINTO
ARTE

Marselan e Malbec

2019 | 750ml

*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 Tinto Seco
 - Marselan e Malbec
 - Serra do Sudeste
 - 14° a 16°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.



OuroWines of Brazil Awards | 2020Safr 2019



88 PontosGuia Adega | Brasil | 2020Safr 2019

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, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva. Transporte em caixas de até 16 kgs.

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: 12,5%

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 28,3 g/l

Acidez Total: 5,58 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,33 g/l de ácido acético

SO₂ Total/Livre: 0,089 / 0,023 g/l

Açúcares totais em glicose: 1,98 g/l

pH: 3,64

Safra 2019. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.