



**Vindima:** 2009

**Variedade:** Malbec

**Terroir:** Serra do Sudeste

**Clone Varietal:** Entav 594

**Clone Porta-Enxerto:** SO4

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/há:** 60.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

#### **Vinificação – Método Tradicional**

##### **Elaboração do vinho base**

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio por 12 horas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração.

##### **Tomada de espuma**

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

**Visão:** Com elegante cor, rosado claro e matizes cor cereja, possui perlage fino e constante.

**Olfato:** Aroma frutado, intenso e equilibrado, lembrando frutas vermelhas como morangos frescos e cassis.

**Paladar:** Elegante e equilibrado, com agradável frescor e cremosidade em boca.

**Consumo:** 04º a 06ºC

**Harmonização:** Frutos do mar, carnes brancas, peixes, risotos pouco condimentados, queijos frescos e sem casca.

#### **Laudo Analítico**

**Álcool:** 12,5%

**Acidez Total:** 5,74g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,34 g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,996

**Extrato Seco:** 32,5g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 101,5 / 12,5 mg/l

**Açúcares totais em glicose:** 11,39g/l

**pH:** 3,28

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>2</sup>