

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: Espaladeira.

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, pêssago, 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.