CASA VALDUGA

DESDE 1875

Produto: Duetto 375ml

Safra: 2007

Variedade: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Origem: Vale dos Vinhedos

Processo de vinificação: Colheita manual desengace e rompimento pelicular das uvas; adição de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica, maceração controlada e prolongada, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, amadurecimento em barricas de carvalho, engarrafamento, envelhecimento em cave climatizada e rotulagem.

Característica Analítica	**Análise Organoléptica**
Álcool: 13 ºGL **Acidez Total:** 5,2 g/L em H2T **Acidez Volátil:** 0,56 g/L **Densidade:** 0,995 **Extrato seco:** 31,3 g/L **So_2 Total/Livre:** 0,092 / 0,043 g/L **Açúcares totais em glicose:** 3,59 g/L **pH:** 3,8	**Visão:** Vermelho intenso com tons violáceos, límpido. **Olfato:** bouquet acentuado, equilibrado. Frutas vermelhas e especiarias. **Paladar:** vinho maduro, bom corpo, volumoso e macio. **Consumo:** 16 – 18 ºC.

Harmonização: queijos fortificados, pratos de boa condimentação, caças, faisão, cordeiro, filés, grelhados em geral.