CASA VALDUGA
DESDE 1875

KOSHER CABERNET SAUVIGNON - MEVUSHAL

Vindima: 2010
Variedade: Cabernet Sauvignon
Terroir: Vale dos Vinhedos
Clone Varietal: R5
Clone Porta-Enxerto: P1103
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 80.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação
- Seleção manual de cachos e grãos;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas Saccaromyces Cerevisiae;
- Fermentação alcoolica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Maceração durante 10 dias;
- Fermentação malolática;
- Pasteurização de acordo com as leis judaicas (Mevushal);
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

Visão: De coloração intensa, vermelho violáceo, com aspecto límpido e brilhante.

Olfato: Aroma intenso e fino, com notas de geleia de frutas vermelhas, como amoras e ameixas.

Paladar: Apresenta corpo médio, com taninos leves e elegantes. É agradável e macio, com longa persistência gustativa.

Consumo: 12º a 16ºC.
Harmonização: Carnes e massas com molhos agridoces, risotos leves e queijos mais suaves.

Laudo Analítico
Álcool: 11º GL
Acidez Total: 5,6 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,6 g/l de ácido acético
Densidade: 1001
Extrato Seco: 39,1g/l
SO_2 Total/Livre: 0,097 / 0,032 g/l
Açúcares totais em glicose: 17,62 g/l
pH: 3,7