



Com nome original de Santa Bárbara de Encruzilhada, surgiam na Serra do Sudeste Gaúcho os primeiros estabelecimentos pastoris, formados por uma vanguarda de missionários e índios, que bravamente lutavam juntamente com guardas do império e protegiam a província das invasões espanholas. Para homenagear estes destemidos desbravadores, o nome Identidade provém da busca pela conquista, manutenção e fortalecimento da identidade territorial da região no decorrer dos anos 1715 a 1766.



Vinho Tinto Seco



Marselan



12 meses em Cave



Encruzilhada do Sul



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Carnes vermelhas, queijos fortes, massas com molhos condimentados.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho rubi com tons violáceos.

Olfato: No aroma, une a complexidade do Cabernet Sauvignon com o frutado característico da Grenache. Lembra frutas vermelhas como cerejas e amoras, em equilíbrio com os aromas provenientes do carvalho, como couro e especiarias.

Paladar: Caracteriza-se pela potência de seus taninos, que aportam volume e maciez ao vinho. Sua grande persistência gustativa revela, sobretudo, as notas do carvalho francês, em especial toques defumados.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/identidade/identidade-marselan



Ouro
Vinus | Argentina
| 2015
2012 | 750ml



Prata
Mundus Vini |
Alemanha | 2009
Safra 2006



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/identidade/identidade-marselan

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 980
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
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.

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens durante 14 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%
Acidez Total: 7,27 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,996
Extrato Seco: 36,6 g/l
SO₂ Total: 74,20 mg/l
SO₂ Livre: 29,20 mg/l
Açúcares totais em glicose: 2,3 g/l
pH: 3,7