



Localizada no extremo sul do Rio Grande do Sul, território palco das Missões Jesuíticas e da Guerra do Paraguai, atualmente a Campanha abriga vinhedos em excelência, proporcionando uvas de plena maturação das quais elaboram-se vinhos potentes e de grande amplitude aromática.

	Vinho Tinto Seco		Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat
	18 meses em Cave		Campanha
	12 meses em Carvalho Francês		16° a 20°C
	Guarda de 10 a 15 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução		20 a 40 minutos
			Massas com molhos condimentados, queijos maduros, cordeiro e carnes de caça

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho granada intenso e densas lágrimas.

Olfato: A intensidade e fineza do assemblage equilibram-se com maestria à passagem por barricas francesas de primeiro uso, proporcionando grande complexidade aromática com notas de especiarias, café e frutas maduras, como amora e ameixa. O aroma evolui na taça, revelando novas nuances durante a experiência sensorial.

Paladar: Destaca-se por seu grande equilíbrio, especialmente entre os taninos maduros, a acidez e o generoso teor alcoólico. Essa combinação culmina em um vinho amplo e macio, potente e com longa persistência, lembrando ameixa madura e suaves notas de madeira.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/raizes/raizes-corte>



Grande Ouro
Concurso Mundial
de Bruxelas | Brasil |
2014
Safrá 2010



Ouro
Bacchus | Espanha |
2017
Safrá 2012



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019
Safrá 2013



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/raizes/raizes-corte>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 337 | Inra 326 | Entav 717

Porta-Enxerto: SO4 | SO4 | 101-14

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971406

Cód. DUN: 17898276971403

VINIFICAÇÃO

- Colheita tardia - supermaturação das uvas;
- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 20 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Assemblage - mescla entre os vinhos Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 18 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%

Acidez Total: 82,9 meq/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 10,66 meq/L de ácido acético

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 39,5 g/L

SO2 Total/Livre: 120 / 36,8 mg/L

Açúcares totais em glicose: 3,0 g/L

pH: 3,71