



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/raizes/raizes-cabernet-sauvignon

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



12 meses em Cave



Campanha



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Queijos maduros, massas e carnes com molhos condimentados.

Visão: Vermelho rubi profundo e intenso.

Olfato: Possui excelente complexidade aromática. A madeira integra-se de maneira simbiótica, apresentando-se através de marcantes aromas de especiarias. Também remete à cassia, ameixa preta e amêndoas.

Paladar: Apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter do Cabernet Sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente.



Prata
Sélections
Mondiales des
Vins | Canada |
2016
Safra 2013



Ouro
Bacchus | Espanha
| 2006
Safra 2002



Ouro
Concurso Mundial
de Bruxelas |
Brasil | 2006
Safra 2004



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/raizes/raizes-cabernet-sauvignon

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 15
Porta-Enxerto: SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 50.000
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 13 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: 12,5%
Acidez Total: 5,47 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,45 g/l de ácido acético
Densidade: 0,996
Extrato Seco: 31,40 g/l
SO₂ Total/Livre: 0,103 / 0,035 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,30 g/l
pH: 3,57