

## ORIGEM Merlot

2017 | 750ml



*Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história o que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.*



Vinho Tinto Seco



Merlot



Vale dos Vinhedos



16° a 18°C



Carnes vermelhas grelhadas,  
pizzas, massas e aperitivos.

**Visão:** Vermelho violáceo, de aspecto límpido e brilhante.

**Olfato:** Mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. Um aroma fino e elegante.

**Paladar:** É igualmente frutado no paladar. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.



Ouro  
Vinus |  
Argentina | 2017  
Safrá 2016

Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot](http://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot)



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot](http://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot)

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 181  
Porta-Enxerto: 101-14  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
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 final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio (7°C) durante 24 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 20° a 24°C;
- Remontagens durante 3 dias de maceração pelicular;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%  
Acidez Total: 5,49 g/l de ácido tartárico  
Densidade: 0,997  
Extrato Seco: 33,40 g/l  
SO<sub>2</sub> Total/Livre: 0,070 / 0,031 g/l  
Açúcares totais em glicose: 2,18 g/l  
pH: 3,75