

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
Safra 2016

Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot



Link do produto:
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
SO2 Total/Livre: 0,070 / 0,031 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,18 g/l
pH: 3,75