



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-syrah

A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via Leopoldina, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as raízes que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira identidade de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados. Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha Terroir fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul. Contudo, sabemos que o "mundo vinho" nos proporciona infinitas possibilidades, sendo assim, a Família Valduga ousou explorar outro Terroir, neste caso, o Vale do Maule, uma das mais tradicionais regiões vitícolas chilenas.



Vinho Tinto Seco



Syrah



6 meses em Cave



Cauquenes - Vale do Maule - Chile



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



15 a 30 minutos.



Queijos cremosos, Boeuf au poivre e Massas com molho pomodoro.

Visão: Resplandecente vermelho violáceo de média intensidade.

Olfato: Os aromas de ataque revelam um perfil frutado, evidenciando frutas negras. Exemplo disso são as intensas notas de amoras, mirtilos, além de ameixa fresca. Complementando o leque de aromas e conferindo nitidez ao exemplar, as notas de pimenta preta e curry, características do varietal Syrah, transferem complexidade ao conjunto. Os 8 meses em barricas de carvalho francês aparecem de forma harmônica e elegante, culminando na sutil presença de cacau, couro e tabaco.

Paladar: De corpo médio, o grande destaque está na delicadeza dos taninos, comprovando a plena maturação da fruta. Acidez e teor alcoólico se complementam de maneira sinérgica. Longo, pleno e com final fresco e repleto de especiarias.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-syrah

FICHA TÉCNICA

Clone: ENTAV 174
Condução: Espaladeira simples
Poda: Guyot simples
Densidade: 5.200 plantas/ha
Práticas: Poda de formação (inverno), desfolha na região dos cachos, raleio dos cachos.
Colheita: manual

Cód. EAN: 7898276972656
Cód. DUN: 17898276972653

VINIFICAÇÃO

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

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5%
Acidez Total: 6,37 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,993
Extrato Seco: 31,70 g/l
SO₂ Total/Livre: 0,078 | 0,025 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,75 g/l
pH: 3,55

SOLO E CLIMA

Vinhedo de Cauquenes, microterroir do internacionalmente renomado Valle do Maule, se banha pelo rio de mesmo nome. Região de solos aluviais, graníticos, com um clima temperado de forte influência marítima, vindima com dias quentes e noites frias, passa aos seus vinhos grande personalidade e equilíbrio. As antigas e profundas raízes das parreiras permitem que ela consigam absorver a água das profundezas do solo, assim como os minerais que virão compor os aromas do vinho. Variedade de climas extremos, o Syrah encontra no Valle de Maule a condição ideal para expressar toda sua intensidade.

