












Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/villa-lobos/villalobos](http://www.casavalduga.com.br/produtos/villa-lobos/villalobos)

*No ano do cinquentenário da morte do maior compositor erudito das Américas, a Casa Valduga selecionou as mais finas uvas Cabernet Sauvignon para compor uma verdadeira sinfonia de aromas e sabores em homenagem ao célebre maestro Heitor Villa-Lobos.*

- |  |   |
|--|---|
|  Vinho Tinto Seco   |  Cabernet Sauvignon  |
|  18 meses em Cave   |  Vale dos Vinhedos   |
|  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 picantes, queijos maduros e carnes de caça. |

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração vermelho rubi.

**Olfato:** Nítido e complexo, destacam-se aromas de frutas vermelhas maduras como cassis e um suave toque de especiarias provenientes da uva Cabernet Sauvignon, com notas elegantes de baunilha, café e chocolate obtidas durante maturação por doze meses em barrica de carvalho francês.

**Paladar:** Elaborado através dos melhores Cabernet Sauvignons selecionados pela família Valduga, possui taninos maduros que fornecem um vinho de corpo amplo, e vigoroso, de excelente maciez. Suas notas aromáticas reaparecem no retrogosto, que é longo e marcante.



Ouro  
Vivino Wine  
Style Awards  
Recongnizes  
Safra 2010



Prata  
Bacchus |  
Espanha | 2013  
Safra 2007



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/villa-lobos/villalobos](http://www.casavalduga.com.br/produtos/villa-lobos/villalobos)

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 337  
Porta-Enxerto: 3309 e 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.

## 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 em temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 22 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 18 meses.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13,5%  
Acidez Total: 5,25 g/l de ácido tartárico  
Densidade: 0,995  
Extrato Seco: 32,6 g/l  
SO<sub>2</sub> Total: 100,0 mg/l  
SO<sub>2</sub> Livre: 33,30 mg/l  
Açúcares totais em glicose: 2,53 g/l  
pH: 3,59