



Link do produto:
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.



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
Safrá 2010



Prata
Bacchus | Espanha
| 2013
Safrá 2007



Link do produto:
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
SO₂ Total: 100,0 mg/l
SO₂ Livre: 33,30 mg/l
Açúcares totais em glicose: 2,53 g/l
pH: 3,59