



No ano de 1875, os primeiros imigrantes da Família Valduga desembarcaram no Brasil. Vindos da cidade de Rovereto, ao norte da Itália, cultivaram os primeiros parreirais no coração do que hoje é o Vale dos Vinhedos, dando assim início ao legado de um dos mais renomados nomes da vitivinicultura brasileira.



Vinho Tinto Licoroso



Cabernet Sauvignon e Merlot



4 anos em Cave



Vale dos Vinhedos



6 anos em Carvalho Francês



16° a 18°C



Tiramissú, chocolates com alta concentração de cacau, frutas secas e queijos azuis. Também pode ser apreciado sozinho, ao final de uma refeição.

Elaborado a partir de um *blend* entre Cabernet Sauvignon e Merlot, este vinho apresenta notável complexidade e elegância. Notas de frutas maduras, ameixa e especiarias, junto a nuances de tabaco e cacau, formam um bouquet fino e de grande riqueza. Um vinho de grande estrutura, que expressa com generosidade o potencial máximo de cada variedade.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/licoroso/licoroso-tinto>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/licoroso/licoroso-tinto>

FICHA TÉCNICA

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 50.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276972434

Cód. DUN: 17898276972431

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos em estágio de sobrematuração;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 25° a 27°C;
- Remontagens manuais durante 4 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Adição de álcool vínico;
- Maturação por 72 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Envase e afinamento em cave por 48 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 18%

Acidez Total: 6,50 g/l de ácido tartárico

Acidez volátil: 0,8 g/L de ácido acético

Densidade: 1,034

Extrato Seco: 170 g/l

SO2 Total / Livre: 50,0 mg/l / 5,0 mg/l

Açúcares totais em glicose: 145 g/l

pH: 3,75