

## ORIGEM

# Cabernet Sauvignon Chile

2021 | 750 ml



*Tudo na natureza tem a sua origem. A jovialidade e a criatividade resultam em um vinho leve e equilibrado. Este vinho representa a evolução, o movimento e a originalidade do mundo vinícola. Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o jeito Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Família Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origen Cabernet Sauvignon Chile.*



Vinho Fino Tinto Seco



Cabernet Sauvignon



Maturação parcial em barricas de carvalho francês



Vale do Curicó - Chile



16° a 18°C



Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.

**Visão:** Vermelho violáceo, intenso e brilhante.

**Olfato:** Mostra-se intenso e vivaz, com uma gama ampla de aromas, desde frutas vermelhas maduras como amoras e cerejas, notas herbáceas, mentol e especiarias.

**Paladar:** O perfil frutado é confirmado no paladar, onde a suavidade dos taninos proporciona perfeito equilíbrio com a acidez.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-cabernet-sauvignon>



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-cabernet-sauvignon>

## FICHA TÉCNICA

Varietal: Cabernet Sauvignon - pé-franco  
Sistema de Condução: 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 e raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: OR209GF  
Cód. EAN: 7898276971796  
Cód. DUN: 17898276971793  
Quantidade por caixa: 12 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24 a 26°C;
- Remontagens durante 7 dias de maceração pelicular;
- Descuba - somente vinho de escorrido livre;
- Fermentação malolática;
- Maturação parcial em barris de carvalho;
- Filtração;
- Envase.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%  
Acidez Total: 3,32 g/L de ácido tartárico  
Acidez volátil: 0,42 g/L de ácido acético  
Açúcares totais em glicose: 2,77 g/L  
pH: 3,59  
Extrato seco: 32 g/L  
So2 Livre | Total: 0,028 g/L | 0,097 g/L  
Densidade: 0,995