CASA VALDUGA
DESDE 1875

ORIGEM
Carménère Chile
2021 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-carmenere

Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história o que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.
Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o jeito Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Famiglia Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origem Carménère Chile.

- Vinho Tinto Seco
- Carménère
- Vale Central - Chile
- 16º a 18ºC
- Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.

Visão: Vermelho púrpura profundo.

Olfato: Exuberante, com intensas notas de amoras e groselhas, combinadas com nuances de mentol e especiarias.

Paladar: Taninos maduros, proporcionando uma textura aveludada. Com final de boca longo, ressaltando a presença a frutada.

CASA VALDUGA
DESDE 1875

ORIGEM
Carménère Chile
2021 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-carmenere

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R5
Porta-Enxerto: Paulsen 1103
Sistema de Produção: Espaldeira 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: OR207GF
Cód. EAN: 7898276972618
Cód. DUN: 17898276972615
Quantidade por caixa: 12 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio (7°C) durante 24 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 22º a 24ºC;
- Remontagens durante 3 dias de maceração pelicular;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%
Acidez Total: 4,95 g/L de ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 2,0 g/L
pH: 3,8