CASA VALDUGA

DESDE 1875

CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Marselan

2020 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-marselan

Contemplamos o nosso terroir como um guia que evidencia a sua magnífica geografia conectada à essência do vinhedo. Um verdadeiro convite ao exclusivo universo das riquezas de cada terroir. Localizado na região da Serra do Sudeste Gaúcho está o município de Encruzilhada do Sul. O relevo formado por um planalto com suaves ondulações, somado ao perfil do solo de origem granítica e as noites amenas, resulta em vinhos de caráter único e de grande vivacidade.

- Vinho Tinto Seco
- Marselan
- 12 meses em Cave
- Serra do Sudeste
- 8 meses em Carvalho Francês
- 16º a 18ºC
- Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.
- 15 a 30 minutos.
- Carnes vermelhas, queijos fortes, massas com molhos condimentados.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho rubi com tons violáceos.

Olfato: No aroma, une a complexidade do Cabernet Sauvignon com o frutado característico da Grenache. Lembra frutas vermelhas como cerejas e amoras, em equilíbrio com os aromas provenientes do carvalho, como couro e especiarias.

Paladar: Caracteriza-se pela potência de seus taninos, que aportam volume e maciez ao vinho. Sua grande persistência gustativa revela, sobretudo, as notas do carvalho francês, em especial toques defumados.

MEDALHA OURO — Ouro Catad'Or | Chile | 2023 — Safra 2020

MEDALHA BRONZE — Bronze Internacional Wine Challenge | Londres | 2023 — Safra 2020

MEDALHA OURO — Ouro Challenge International du Vin | França | 2023 — Safra 2020

CASA VALDUGA

CASA VALDUGA
DESDE 1875

CASA VALDUGA
TERROIR EXCLUSIVO
Marselan
2020 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-marselan

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 980
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: ID003GF
Cód. EAN: 7898276970836
Cód. DUN: 17898276970833
Quantidade por caixa: 6 unidades

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 com temperatura de 24º a 25ºC;
- Remontagens e delestagens durante 14 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 5,77 g/L de ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 4,0 g/L
pH: 3,6