



A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via **Leopoldina**, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as **Raízes** que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira **Identidade** de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados. Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha **Terroir** fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul.



Vinho Tinto Seco



Merlot



12 meses em Cave



Vale dos Vinhedos



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução



15 a 30 minutos



Queijos maduros, carnes vermelhas, massas com molhos condimentados

Visão: Coloração rubi, límpido e brilhante.

Olfato: Por tratar-se de um Merlot com respeitável maturação, é notável a presença dos aromas advindos do carvalho, como cacau e baunilha, acompanhados por notas de amora e delicadas nuances mentoladas e de café.

Paladar: Encorpado, com taninos macios característicos da variedade Merlot. Sua acidez moderada lhe dá equilíbrio, e seu retrogosto é longo com notas amadeiradas e toque de frutas maduras.



Duplo Ouro
Vinus | Argentina |
2022
Safra 2018



Gran Ouro
Bacchus | Espanha |
2022
Safra 2018



Prata
Vinus | Argentina |
2021
Safra 2015

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-merlot>



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 181
Porta-Enxerto: 101-14
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 50.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: PR132GF
Cód. EAN: 7898276970263
Cód. DUN: 17898276970260
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 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens durante 12 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%
Acidez Total: 6,07 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,37 g/L de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 32,0 g/L
SO2 Total/Livre: 85,5 / 25,7 mg/L
Açúcares totais em glicose: 3,0 g/L
pH: 3,44

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-merlot>