



*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 Rosé Seco



Vale dos Vinhedos



8° a 10°C



Frutos do mar, carnes brancas, peixes, risotos pouco condimentados, queijos frescos e sem casca.

**Visão:** Coloração vermelho cereja, límpido e vivaz.

**Olfato:** Sua intensidade aromática merece destaque, sendo nítidas as notas de frutas vermelhas maduras, como framboesa, morango e cereja.

**Paladar:** Com ataque inicial que demonstra todo seu frescor, evolui no paladar apresentando excelente cremosidade, com conjunto aveludado e longa persistência.



90 Pontos  
Bon Vivant Rosés  
do Brasil | Brasil |  
2020

Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-merlot-rose>



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-merlot-rose>

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R18  
Porta-Enxerto: Paulsen 1103  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 40.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971192  
Cód. DUN: 17898276971199

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio durante 12 horas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%  
Acidez Total: 5,55 g/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,12 g/l de ácido acético  
Densidade: 0,991  
Extrato Seco: 22,20 g/l  
SO2 Total: 110,3 mg/l  
SO2 Livre: 33,2 mg/l  
Açúcares totais em glicose: 1,2 g/l  
pH: 3,4