



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 Rose 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.

Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-merlot-rose



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: RI8
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: 12,5%
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