



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



Cabernet Sauvignon



12 meses em Cave



Campanha



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Queijos maduros, massas e carnes com molhos condimentados.

Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-cabernet-sauvignon-375

Visão: Vermelho rubi profundo e intenso.

Olfato: Possui excelente complexidade aromática. A madeira integra-se de maneira simbiótica, apresentando-se através de marcantes aromas de especiarias. Também remete à cassis, ameixa preta e amêndoas.

Paladar: Apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter do Cabernet Sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-cabernet-sauvignon-375

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 15
Porta-Enxerto: SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 50.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971178
Cód. DUN: 17898276971175

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 13 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: 12,5%
Acidez Total: 5,47 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,996
Extrato Seco: 31,40 g/l
SO₂ Total/Livre: 0,103 | 0,035 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,30 g/l
pH: 3,57