












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

Em 1875, período Imperial, ano em que o 1º Valduga aporta em terras brasileiras, a monarquia batiza com nome de Leopoldina a via mais importante do que seria hoje o Vale dos Vinhedos. Localizada nesta via, a Casa Valduga homenageia todo o período de bravura dos primeiros imigrantes com a linha Leopoldina!

-  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.

 95 Pontos
Decanter World
Wine Awards |
Londres | 2018
Safrá 2017

 Ouro
Vinus |
Argentina | 2017
Safrá 2014

 95 Pontos
Decanter World
Wine | Londres |
2016
Safrá 2012



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/leopoldina/leopoldina-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, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

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;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%
Acidez Total: 6,45 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,996
Extrato Seco: 31,70 g/l
SO₂ Total/Livre: 0,066 / 0,023 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,50 g/l
pH: 3,72