



Com nome original de Santa Bárbara de Encruzilhada, surgiam na Serra do Sudeste Gaúcho os primeiros estabelecimentos pastoris, formados por uma vanguarda de missionários e índios, que bravamente lutavam juntamente com guardas do império e protegiam a província das invasões espanholas. Para homenagear estes destemidos desbravadores, o nome Identidade provém da busca pela conquista, manutenção e fortalecimento da identidade territorial da região no decorrer dos anos 1715 a 1766.



Vinho Tinto Seco



Arinarnoa, Marselan e Merlot



18 meses em Cave



Encruzilhada do Sul



12 meses em Carvalho Francês



16° a 20°C



Guarda de 10 a 15 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução



20 a 40 minutos



Massas com molhos picantes, queijos maduros e carnes de caça

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi intenso.

Olfato: Apresenta notas marcantes de frutas vermelhas e negras como cereja, framboesa e ameixa, doces secos e especiarias, que complementam os aromas amadeirados como cacau e café, provenientes do carvalho francês.

Paladar: É intenso, com taninos firmes e equilibrada acidez. Demonstra em boca todo o potencial adquirido durante um ano de maturação em carvalho francês novo, revelando-se um vinho opulento e pleno. O final de boca remete ao olfato, com presença de frutas vermelhas e notas tostadas da madeira.

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/identidade/identidade-corte>



Ouro
Grande Prova
Vinhos do Brasil |
Brasil | 2018
Safr 2012



Ouro
Grande Prova
Vinhos do Brasil |
Brasil | 2017
Safr 2012



Ouro
Vinus | Argentina |
2016
Safr 2012



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 181 | Inra 980 | Entav 723

Porta-Enxerto: 101-14 | 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971390

Cód. DUN: 17898276971397

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 em temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 21 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Assemblage - mescla dos vinhos Arinarnoa, Marselan e Merlot;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 18 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 6,90 g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,61 g/L de ácido acético

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 38,5 g/L

SO2 Total/Livre: 0,117 / 0,035 g/L

Açúcares totais em glicose: 3,5 g/L

pH: 3,49

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/identidade/identidade-corte>