

## ORIGEM Carménère Chile

2021 | 750 ml



*Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história o que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.*

*Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o jeito Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Família Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origem Carménère Chile.*



Vinho Tinto Seco



Carménère



Vale Central - Chile



16° a 18°C



Carnes vermelhas grelhadas,  
massas, risotos e queijos  
suaves.

**Visão:** Vermelho púrpura profundo.

**Olfato:** Exuberante, com intensas notas de amoras e groselhas, combinadas com nuances de mentol e especiarias.

**Paladar:** Taninos maduros, proporcionando uma textura aveludada. Com final de boca longo, ressaltando a presença a frutada.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-carmenere>



## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R5

Porta-Enxerto: Paulsen 1103

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 80.000

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

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: OR207GF

Cód. EAN: 7898276972618

Cód. DUN: 17898276972615

Quantidade por caixa: 12 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio (7°C) durante 24 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 22° a 24°C;
- Remontagens durante 3 dias de maceração pelicular;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%

Acidez Total: 3,17 g/L de ácido tartárico

Acidez volátil: 0,44 g/L de ácido acético

Açúcares totais em glicose: 3,21 g/L

pH: 3,8

Extrato seco: 31,30 g/L

So2 livre | Total: 0,025 g/l | 0,078 g/L

Densidade: 0,994

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-carmenere>