

ORIGEM

Merlot 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 Origen Merlot Chile.



Vinho Tinto Seco



Merlot



Vale Central - Chile



16° a 18°C



Carnes vermelhas grelhadas,
pizzas, massas e aperitivos.

Visão: Vermelho violáceo, de aspecto límpido e brilhante.

Olfato: Mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. Um aroma fino e elegante.

Paladar: É igualmente frutado no paladar. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.

Link do produto:

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



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: 80.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: OR216GF
Cód. EAN: 7898276973042
Cód. DUN: 17898276973049
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 20° 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: 5,25 g/L de ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 3,8 g/l
pH: 3,54
Densidade: 0,993
Extrato seco: 29,40 g/L
So2 total | livre: 0,087g/L | 0,026g/L

Link do produto:

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