



Praeteritum nasce da tradição e do tempo: Inspirado na cultura romana de deixar as uvas secarem para concentrar seu dulçor natural, ele representa a expressão de uma enologia que respeita o passado e projeta o futuro.



Vinho Nobre Tinto Meio Seco



20 meses de Carvalho Francês



Carnes vermelhas e caças, filé mignon ao molho de trufas, carré de cordeiro, pato com molhos agridoces e queijos curados.



Sem um período de guarda específico, este vinho se destaca pela sua notável capacidade de envelhecimento.



Merlot



Vale dos Vinhedos



16° á 18°C

Link do produto:
<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/praeteritum>

VISÃO: Vermelho rubi muito intenso e profundo. Límpido. Com lágrimas abundantes e espessas.

OLFATO: Aroma exuberante, muito expressivo com perfil amplo que traz à tona incontáveis descritores. Se destacam notas balsâmicas de vinhos licorosos e uvas passas, geleias e frutas sobre maduras. Elementos minerais como grafite e pedras vulcânicas. Notas de turfa, defumado e tabaco.

PALADAR: Boca muito concentrada, de alta densidade e estrutura. Todos os elementos em quantidades superlativas, e em grande equilíbrio. Taninos maduros em abundância e acidez vivas que dão estrutura ao corpo potente e suporte para a longevidade. Grande untuosidade, cremosidade, graxo e volume. Persistência retronasal que pode ser contemplada por um longo tempo, lembrando as frutas passificadas que lhe deram origem.

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

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: 33.000

Práticas Vitícolas: Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente

Colheita: Manual e seletiva, em caixas de até 2kg.

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos no vinhedo e colheita em caixas com até 2 kg

Armazenamento em Cave para desidratação dos cachos em condições controladas, de ventilação, temperatura e humidade, por 72 dias

Desengace manual das uvas

Encube em barris de carvalho, para fermentação integral

Inoculação de levedura selecionada *Sacharomyces cerevisiae*

Maceração pelicular por 18 dias, com pigeage

Descuba

Fermentação malolática em barris

Maturação por 20 em barris de carvalho

Filtração e engarrafamento

Evolução em cave por 40 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 16%

Acidez Total: 7,65 g/L de Ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,64 g/L

Açúcares Totais em glicose: 7 g/L

pH: 3,5

Densidade: 0,99