



Essência da arte em elaborar vinhos jovens e versáteis. Arte de Casa Valduga cujo nome traduz a essência da arte em elaborar vinhos jovens, versáteis, que agradam a todos os paladares.



Vinho Fino Tinto Seco



Cabernet Sauvignon e Merlot



16° a 18°C



Queijos maturados, carnes e massas com molhos condimentados.



Campanha | Vale dos Vinhedos

VISÃO: Vermelho-rubi com reflexos violáceos, aspecto límpido e brilhante.

OLFATO: Apresenta bouquet elegante, com intensas notas de frutas negras e especiarias.

PALADAR: Corpo pleno e elegante. É envolvente com taninos macios e grande intensidade e persistência.

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

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

Clone Varietal: ENTAV15 | INRA 342
Porta-Enxerto: SO4 | 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga para controle de produção 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
Transporte emcaixas de até 16 kg

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12% vol
Acidez Total: 5,35g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,3mg/L de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato seco: 31,0
So2 Total | Livre: 115,0 | 35,5 mg/L
Açúcares totais emglicose
pH: 3,50