



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.



Vinho Tinto Meio Seco



Cabernet Sauvignon



Carnes e massas com molhos agridoces, risotos e queijos suaves.



14° a 16°C

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

OLFATO: Apresenta intensas notas frutadas, com destaque para frutas vermelhas como cereja e framboesa.

PALADAR: O ataque inicial é macio e sedoso, revelando seu exuberante caráter frutado. O equilíbrio perfeito entre taninos e acidez proporciona uma textura aveludada, com um suave final de boca.

Link do produto:

<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/origem>

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

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, desponta, desfolha na região dos cachos e raleio de cachos para controle de produção

Colheita: Manual e seletiva.

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: 3,29 g/L de ácido tartárico

Acidez volátil: 0,41 g/L de ácido acético

Açúcares totais em glicose: 16,85 g/L

pH: 3,67

Extrato seco: 42,90 g/L

So2 livre | total: 0,025 g/L | 0,065 g/L

Densidade: 0,999