CASA VALDUGA

VINHOS

ORIGEM CABERNET SAUVIGNON CHILE

2022 | 750ml

Link do produto:
https://casavalduga.com.br/pt/produtos/origem

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 Fino Tinto Seco
- Cabernet Sauvignon
- Maturação parcial em barricas de carvalho francês
- Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves
- 16° a 18°C

VISÃO: Vermelho violáceo, intenso e brilhante.

OLFATO: Mostra-se intenso e vivaz, com uma gama ampla de aromas, desde frutas vermelhas maduras como amoras e cerejas, notas herbáceas, mentol e especiarias.

PALADAR: O perfil frutado é confirmado no paladar, onde a suavidade dos taninos proporciona perfeito equilíbrio com a acidez.

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

Varietal: Cabernet Sauvignon - pé-franco
Sistema de Condução: Espaldeira 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

Desengace das uvas frescas
Uso de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisae
Fermentação alcoólica comtemperatura de 24 a 26°C
Remontagens durante 7 dias de maceração pelicular
Descuba somente vinho de escorrido livre
Fermentação malolática
Maturação parcial embarris de carvalho
Filtração
Envase.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%
Acidez Total: 3,32 g/L de ácido tartárico
Acidez volátil: 0,42 g/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 2,77 g/L
pH: 3,59
Extrato seco: 32 g/L
So2 Livre | Total: 0,028 g/L | 0,097 g/L
Densidade: 0,995