



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 Seco



Carménère



Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.



16° a 18°C

VISÃO: Vermelho púrpura profundo.

OLFATO: Exuberante, com intensas notas de amoras e groselhas, combinadas com nuances de mentol e especiarias.

PALADAR: Taninos maduros, proporcionando uma textura aveludada. Com final de boca longo, ressaltando a presença a frutada.

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, despona, 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: 3,17 g/L de ácido tartárico
Acidez volátil: 0,44 g/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 3,21 g/L
pH: 3,8
Extrato seco: 31,30 g/L
So2 livre | Total: 0,025 g/l | 0,078 g/L
Densidade: 0,994