



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



Merlot



Carnes vermelhas grelhadas, pizzas, massas e aperitivos.



14° a 16°C

VISÃO: Vermelho violáceo, de aspecto límpido e brilhante.

OLFATO: Mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. Um aroma fino e elegante.

PALADAR: É igualmente frutado no paladar. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.

Link do produto:
<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/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: 80.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, 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 20° 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: 3,11 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,993
Extrato Seco: 29,40 g/l
SO2 Total/Livre: 0,087 / 0,026 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,98 g/l
pH: 3,55