

10 ANOS

LICOROSOS

Licoroso Tinto 1875

375ml



Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/licoroso/licoroso-tinto

No ano de 1875, os primeiros imigrantes da Família Valduga desembarcaram no Brasil. Vindos da cidade de Rovereto, ao norte da Itália, cultivaram os primeiros parreirais no coração do que hoje é o Vale dos Vinhedos, dando assim início ao legado de um dos mais renomados nomes da vitivinicultura brasileira.



Vinho Tinto Licoroso



Cabernet Sauvignon e Merlot



4 anos em Cave



Vale dos Vinhedos



6 anos em Carvalho Francês



16° a 18°C



Tiramissú, chocolates com alta concentração de cacau, frutas secas e queijos azuis. Também pode ser apreciado sozinho, ao final de uma refeição.

Elaborado a partir de um *blend* entre Cabernet Sauvignon e Merlot, este vinho apresenta notável complexidade e elegância. Notas de frutas maduras, ameixa e especiarias, junto a nuances de tabaco e cacau, formam um bouquet fino e de grande riqueza. Um vinho de grande estrutura, que expressa com generosidade o potencial máximo de cada variedade.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/licoroso/licoroso-tinto

FICHA TÉCNICA

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 50.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276972434

Cód. DUN: 17898276972431

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos em estágio de sobrematuração;
- Desengace das uvas frescas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 25° a 27°C;
- Remontagens manuais durante 4 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Adição de álcool vínico;
- Maturação por 72 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Envase e afinamento em cave por 48 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 18%

Acidez Total: 7,60 g/l de ácido tartárico

Densidade: 1,036

Extrato Seco: 151,2 g/l

SO2 Total / Livre: 0,097 g/l / 0,035 g/l

Açúcares totais em glicose: 110,5 g/l

pH: 3,80