

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



Vale dos Vinhedos



14° a 16°C



Carnes vermelhas grelhadas,
pizzas, massas e aperitivos.



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.



88 Pontos
Guia Adega | Brasil |
2022
Safra 2020

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot>

FICHA TÉCNICA

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: 12%

Acidez Total: 5,49 g/l de ácido tartárico

Densidade: 0,997

Extrato Seco: 33,40 g/l

SO2 Total/Livre: 0,070 / 0,031 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,18 g/l

pH: 3,75

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot>