



Contemplamos o nosso terroir como um guia que evidencia a sua magnífica geografia conectada à essência do vinhedo. Um verdadeiro convite ao exclusivo universo das riquezas de cada terroir. Localizado na região da Serra do Sudeste Gaúcho está o município de Encruzilhada do Sul. O relevo formado por um planalto com suaves ondulações, somado ao perfil do solo de origem granítica e as noites amenas, resulta em vinhos de caráter único e de grande vivacidade.



Vinho Tinto Seco



Marselan



12 meses em Cave



Serra do Sudeste



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



15 a 30 minutos.



Carnes vermelhas, queijos fortes, massas com molhos condimentados.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho rubi com tons violáceos.

Olfato: No aroma, lembra frutas vermelhas como cerejas e amoras, em equilíbrio com os aromas provenientes do carvalho, como couro e especiarias.

Paladar: Caracteriza-se pela potência de seus taninos, que aportam volume e maciez ao vinho. Sua grande persistência gustativa revela, sobretudo, as notas do carvalho francês, em especial toques defumados.

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-marselan>



Ouro
Brazil Wine
Challenge
2020 | 750ml



Prata | 91 Pontos
Decanter 2024
Safra 2020



Ouro
Catad'Or | Chile |
2023
Safra 2020



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 980
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: ID003GF
Cód. EAN: 7898276970836
Cód. DUN: 17898276970833
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens durante 14 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 6,07 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,5 g/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 2,4 g/L
pH: 3,73
Densidade: 0,995
Extrato seco: 32,5 g/L
SO2 Total | Free: 93,5 | 35,9 mg/L

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-marselan>