CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Arinarnoa

2020 | 750 ml

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
- 12 meses em Cave
- 8 meses em Carvalho Francês
- Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.
- Arinarnoa
- Serra do Sudeste
- 16º a 18ºC
- 15 a 30 minutos.
- Carnes vermelhas, queijos fortes, massas com molhos condimentados.

Visão: Coloração intensa e brilhante, vermelho rubi com reflexos violáceos.

Olfato: Bouquet complexo e vigoroso, que lembra frutas maduras como ameixa preta e cerejas, e notas de especiarias que revelam o caráter adquirido durante os oito meses de maturação em carvalho francês.

Paladar: Esta exótica variedade nos apresenta um vinho de corpo intenso, onde os taninos, somados ao teor alcoólico natural dão suporte a um notável volume em boca, complementado pelo seu excelente final de boca.

87 PONTOS

87 Pontos
Wines of Brazil
Awards | 2020
Safra 2017

Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-arinarnoa

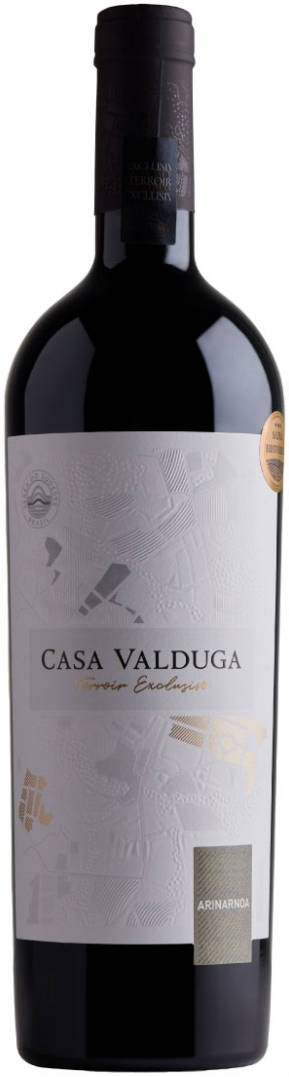
CASA VALDUGA
DESDE 1875

CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Arinarnoa

2020 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-arinarnoa

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 723
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: ID002GF
Cód. EAN: 7898276970829
Cód. DUN: 17898276970826
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 24º a 25ºC;
- Remontagens e delestagens durante 13 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,0
Acidez Total: 5,70g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,4mg/L de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato seco: 32,0
So2 Total | Livre: 95,5 | 37,0 mg/L
Açúcares totais em glicose: 3,0
pH: 3,51