



Superar barreras geográficas sin olvidar nuestra conexión, nuestras raíces. No es posible hablar del principio sin mencionar la fuerza y la fe traídas por los inmigrantes italianos. De ellos, además de los valores, permanece la fascinación por el mundo del vino cultivado hasta hoy a través de las generaciones. En el origen de los suelos profundos y de la amplitud térmica entre el día y la noche, el terroir de excelencia nos brinda nobles variedades de uvas cosechadas en el Vale dos Vinhedos, lugar que es nuestra raíz desde el siglo XIX, extendiéndose por la Serra do Sudeste y la Campanha Gaúcha.

Raízes es un vino potente, complejo y original que celebra una historia de casi 150 años de la Familia Valduga, sin dejar de mirar hacia los desafíos del futuro.

Tipo: Vino Tinto Seco Fino

Varietal: Merlot - Vale dos Vinhedos y Serra do Sudeste | Cabernet Sauvignon - Campanha | Tannat - Campanha | Marselan - Serra do Sudeste

Terroir: Vale dos Vinhedos | Serra do Sudeste | Campanha Gaúcha

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: 20 meses en roble francés

Tempo de cave: 18 meses en botella

Harmonización: Carnes rojas y platos condimentados Potencial de guarda de hasta 20 años, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas para su óptima evolución

Vista: Color rubí profundo e intenso. Lágrimas densas.

Olfato: Aroma opulento con una gama de descriptores diversa y compleja. Base aromática de uvas ligeramente pasificadas, como mermelada y licor de cassis, asociadas a notas varietales de mentol, moras y especias. Se superponen características claras de tostado, aportadas por la crianza en barricas nuevas, que recuerdan cacao, almendras, tabaco y cuero.

Paladar: Ataque dulce que aporta una sensación de calentamiento en boca. Acidez refrescante y equilibrada. Cuerpo pleno con taninos maduros y firmes. La sinergia entre acidez, alcohol y taninos potentes sostiene la evolución del vino durante muchos años.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/gran-raizes-3/?safta=gran-corte>

Especificaciones Técnicas

Clon varietal: INRA 181 | INRA 337 | ENTAV398 | INRA 980

Portainjerto: 101-14 | 3309 y 101-14 | S04 | 3309

Sistema de producción: Espaldera simple

Densidad/ha: 4.000 plantas

Tipo de poda: Cordón esporonado

Carga de yemas/ha: 40.000

Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos, aclareo de racimos para control de producción.

Cosecha: Manual y selectiva.

Código del producto: GR266GF

Código EAN: 7898276971406

Código DUN: 17898276971403

Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Cosecha tardía - sobremaduración de las uvas;
- Selección final de los racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Selección de bayas mediante sistema Vistalys;
- Maceración prefermentativa en frío - 5°C durante 5 días - con coinoculación de levadura *Torulaspora delbrueckii*;
- Inoculación de levadura *Saccharomyces cerevisiae* y fermentación alcohólica a una temperatura de 24° a 26°C;
- Remontados y délestage manuales durante 20 días de maceración pelicular en fermentación y posfermentación;
- Descube;
- Fermentación maloláctica en barricas;
- Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de primer uso;
- Ensamblaje de los vinos y continuación de la crianza en barricas de roble por 8 meses adicionales;
- Embotellado;
- Afinamiento en cava durante 18 meses.

ANÁLISIS ANALÍTICO

Alcohol: 15,5%

Acidez total: 6,75 g/L de ácido tartárico

Azúcares totales en glucosa: 3,87 g/L

pH: 3,55



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/gran-raizes-3/?safr=gran-corte>