



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/identidade-3/?safra=gran-corte-2018>

Identidade Gran Corte 2018

Con el nombre original de Santa Bárbara de Encruzilhada, surgieron en la Serra do Sudeste Gaúcho los primeros asentamientos pastoriles, formados por una vanguardia de misioneros e indígenas que luchaban valientemente junto a las guardias del imperio, protegiendo la provincia de las invasiones españolas.

Para homenajear a estos valientes pioneros, el nombre Identidade proviene de la búsqueda por la conquista, mantenimiento y fortalecimiento de la identidad territorial de la región entre los años 1715 y 1766. Se recomienda decantar entre 20 y 40 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Arinarnoa, Marselan y Merlot

Terroir: Encruzilhada do Sul

Temperatura de serviço: 16° a 20°C

Tiempo en barrica: 12 meses en roble francés

Tempo de cave: 18 meses en botella

Harmonización: Pastas con salsas picantes, quesos maduros y carnes de caza. Potencial de guarda de 10 a 15 años, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas para su óptima evolución.

Vista: Límpido y brillante, de color rubí intenso.

Olfato: Presenta notas marcadas de frutas rojas y negras como cereza, frambuesa y ciruela, dulces secos y especias, que se complementan con aromas amaderados como cacao y café provenientes del roble francés.

Paladar: Es intenso, con taninos firmes y acidez equilibrada. En boca demuestra todo el potencial adquirido durante un año de crianza en roble francés nuevo, revelando un vino opulento y pleno. El final de boca remite al perfil aromático, con presencia de frutas rojas y notas tostadas de la madera.

Especificaciones Técnicas

Clon varietal: INRA 181 | INRA 980 | ENTAV 723

Portainjerto: 101-14 | 3309 | 3309

Sistema de producción: Espaldera simple

Densidad/ha: 4.000 plantas

Tipo de poda: Cordón esporonado

Carga de yemas/ha: 33.000

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

Cosecha: Manual y selectiva

Código EAN: 7898276971390

Código DUN: 17898276971397

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas;
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentación alcohólica a una temperatura de 24° a 25°C;
 - Remontados y délestage manuales durante 21 días de maceración pelicular;
 - Descubre;
 - Fermentación maloláctica;
 - Crianza durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés;
 - Ensamblaje - mezcla de los vinos Arinarnoa, Marselan y Merlot;
 - Estabilización tartárica;
 - Embotellado;
 - Afinamiento en cava durante 18 meses.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 6,90 g/L de ácido tartárico

Acidez volátil: 0,61 g/L de ácido acético

Densidad: 0,996

Extracto seco: 38,5 g/L

SO2 total/libre: 0,117 / 0,035 g/L

Azúcares totales en glucosa: 3,5 g/L

pH: 3,49



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/identidade-3/?safra=gran-corte-2018>