

Origem CABERNET SAUVIGNON CHILE

Todo en la naturaleza tiene su origen. Rescatamos de nuestra historia lo que nos trajo hasta aquí. Este vino representa nuestra evolución, lo que nos impulsa, nuestra originalidad.

Todo en la naturaleza tiene su origen. La jovialidad y la creatividad resultan en un vino ligero y equilibrado. Este vino representa la evolución, el movimiento y la originalidad del mundo vinícola.

La innovación siempre ha sido considerada la palabra que mejor define la forma Casa Valduga de elaborar sus vinos. Pensando en ello, la Familia Valduga decidió explorar otros terroirs. De producción propia, pero proveniente de viñedos del otro lado de la Cordillera de los Andes, surge el Origem Cabernet Sauvignon Chile.

Tipo: Vino Fino Tinto Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale do Curicó - Chile

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: Maduración parcial en barricas de roble francés

Harmonización: Carnes rojas a la parrilla, pastas, risottos y quesos suaves.

Vista: Rojo violáceo, intenso y brillante.

Olfato: Se muestra intenso y vivaz, con una amplia gama de aromas, desde frutas rojas maduras como moras y cerezas, notas herbáceas, mentol y especias.

Paladar: El perfil frutado se confirma en boca, donde la suavidad de los taninos proporciona perfecto equilibrio con la acidez.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/origem-3/?safra=cabernet-sauvignon-chile>



Especificaciones Técnicas

- Varietal: Cabernet Sauvignon - pie franco
- Sistema de conducción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: Cordón espunado
- Carga de yemas/ha: 80.000
- Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos y aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva.
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado de las uvas frescas
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisae*
- Fermentación alcohólica a temperatura de 24 a 26°C
- Remontados durante 7 días de maceración pelicular
- Descube solo vino de escurrido libre
- Fermentación maloláctica
- Maduración parcial en barricas de roble
- Filtración
- Embotellado.
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 13%
- Acidez total: 3,32 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,42 g/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 2,77 g/L
- pH: 3,59
- Extracto seco: 32 g/L
- So2 libre | Total: 0,028 g/L | 0,097 g/L
- Densidad: 0,995
-

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/origem-3/?safra=cabernet-sauvignon-chile>