

Origem CABERNET SAUVIGNON CHILE

Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história o que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.

Tudo na natureza tem a sua origem. A jovialidade e a criatividade resultam em um vinho leve e equilibrado. Este vinho representa a evolução, o movimento e a originalidade do mundo vinícola.

Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o jeito Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Família Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origem Cabernet Sauvignon Chile.

Tipo: Vinho Fino Tinto Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale do Curicó - Chile

Temperatura de serviço: 16º a 18ºC

Tempo de barrica: Maturação parcial em barricas de carvalho francês

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.

Visão: Vermelho violáceo, intenso e brilhante.

Olfato: Mostra-se intenso e vivaz, com uma gama ampla de aromas, desde frutas vermelhas maduras como amoras e cerejas, notas herbáceas, mentol e especiarias.

Paladar: O perfil frutado é confirmado no paladar, onde a suavidade dos taninos proporciona perfeito equilíbrio com a acidez.



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Varietal: Cabernet Sauvignon - pé-franco
- Sistema de Condução: Espaladeira Simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordão Esporonado
- Carga de Gemas/ha: 80.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

- Desengace das uvas frescas
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24 a 26°C
- Remontagens durante 7 dias de maceração pelicular
- Descuba somente vinho de escorrido livre
- Fermentação malolática
- Maturação parcial em barris de carvalho
- Filtração
- Envase.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 13%
- Acidez Total: 3,32 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,42 g/L de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 2,77 g/L
- pH: 3,59
- Extrato seco: 32 g/L
- So2 Livre | Total: 0,028 g/L | 0,097 g/L
- Densidade: 0,995



Link do produto

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