

Origem CARMÉNÈRE

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 Origen Merlot Chile.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Carménère

Terroir: Vale Central - Chile

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Harmonización: Carnes rojas a la parrilla, pizzas, pastas y aperitivos.

Vista: Rojo púrpura profundo.

Olfato: Exuberante, con intensas notas de moras y grosellas, combinadas con matices de mentol y especias.

Paladar: Taninos maduros, proporcionando una textura aterciopelada. Con final de boca largo, resaltando la presencia afrutada.



Link do produto:

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



Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: R5
- Portainjerto: Paulsen 1103,
- 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
-

- Código EAN: 7898276972618
- Código DUN: 17898276972615
- Código del producto: OR207GF

VINIFICACIÓN

- Selección nal de los racimos
- Despalillado de las uvas frescas
- Maceración prefermentativa en frío (7°C) durante 24 horas
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentación alcohólica a temperatura de 22° a 24°C
- Remontados durante 3 días de maceración pelicular
- Prensados discontinuo delicado
- Fermentación maloláctica
- Estabilización tartárica
- Filtración
- Embotellado.
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 13%
- Acidez total: 3,17 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,44 g/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 3,21 g/L
- pH: 3,8
- Extracto seco: 31,30 g/L
- So2 libre | Total: 0,025 g/l | 0,078 g/L
- Densidad: 0,994
-

Link do produto

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