

Origem CARMÉNÈRE

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 Merlot Chile.

Tipo: Vinho Tinto Seco

Varietal: Carménère

Terroir: Vale Central - Chile

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, pizzas, massas e aperitivos.

Visão: Vermelho púrpura profundo.

Olfato: Exuberante, com intensas notas de amoras e groselhas, combinadas com nuances de mentol e especiarias.

Paladar: Taninos maduros, proporcionando uma textura aveludada. Com final de boca longo, ressaltando a presença a frutada.



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Clone Varietal: R5
- Porta-Enxerto: Paulsen 1103,
- Sistema de Produção: 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

- Cód. EAN: 7898276972618
- Cód. DUN: 17898276972615
- Código do produto: OR207GF

VINIFICAÇÃO

- Seleção na dos cachos
- Desengace das uvas frescas
- Maceração pré-fermentativa a frio (7°C) durante 24 horas
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 22° a 24°C
- Remontagens durante 3 dias de maceração pelicular
- Prensagem descontínua delicada
- Fermentação malolática
- Estabilização tartárica
- Filtração
- Envase.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 13%
- Acidez Total: 3,17 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,44 g/L de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 3,21 g/L
- pH: 3,8
- Extrato seco: 31,30 g/L
- So2 livre | Total: 0,025 g/l | 0,078 g/L
- Densidade: 0,994



Link do produto

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