

Origem MERLOT

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: Merlot

Terroir: Vale Central - Chile

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

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

Vista: Rojo violáceo, de aspecto límpido y brillante.

Olfato: Se muestra vivo en nariz, con predominio de frutas rojas y negras como frambuesa y ciruela. Un aroma fino y elegante.

Paladar: Es igualmente afrutado en boca. La suavidad de los taninos hace que el vino sea sedoso y proporciona un buen equilibrio con la acidez y el moderado grado alcohólico.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Inra 181
- Portainjerto: 101-14
- 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, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva
-

- Código EAN: 7898276973042
- Código DUN: 17898276973049
- Código del producto: OR216GF

VINIFICACIÓN

- Selección final 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 una temperatura de 20° a 24°C
- Remontados durante 3 días de maceración pelicular
- Prensado discontinuo delicado
- Fermentación maloláctica
- Estabilización tartárica
- Filtración
- Embotellado
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 13%
- Acidez total: 3,11 g/l de ácido tartárico
- Densidad: 0,993
- Extracto seco: 29,40 g/l
- SO2 Total/Libre: 0,087 / 0,026 g/l
- Azúcares totales en glucosa: 2,98 g/l
- pH: 3,55
-



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/origem-3/?safra=merlot>