

Origem MERLOT

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: Merlot

Terroir: Vale Central - Chile

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

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

Visão: Vermelho violáceo, de aspecto límpido e brilhante.

Olfato: Mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. Um aroma fino e elegante.

Paladar: É igualmente frutado no paladar. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.



Link do produto:

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



Origem MERLOT

FICHA TÉCNICA

- Clone Varietal: Inra 181
 - Porta-Enxerto: 101-14
 - 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, raleio de cachos para controle de produção
 - Colheita: Manual e seletiva.
-

- Cód. EAN: 7898276973042
 - Cód. DUN: 17898276973049
 - Código do produto: OR216GF
-

VINIFICAÇÃO

- Seleção final 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 20° 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: 3,11 g/l de ácido tartárico
- Densidade: 0,993
- Extrato Seco: 29,40 g/l
- SO₂ Total/Livre: 0,087 / 0,026 g/l
- Açúcares totais em glicose: 2,98 g/l
- pH: 3,55

Link do produto

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