

## Origem ROSÉ SAUVIGNON BLANC E 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 Rosé Chile, produzido a partir do blend de Sauvignon Blanc e Merlot.

**Tipo:** Vinho Rosé Seco

**Varietal:** Sauvignon Blanc e Merlot

**Terroir:** Chile

**Temperatura de serviço:** 08° a 12°C

**Harmonização:** Pratos leves. Sugestões: queijos frescos, pizzas e frango grelhado.

**Visão:** Aspecto verde claro e brilhante.

**Olfato:** Aroma elegante e agradável. Lembra frutas tropicais como abacaxi, frutas de polpa branca - maçã e pera - além de toques florais como o da flor de laranjeira.

**Paladar:** Em boca o vinho tem uma acidez equilibrada, com corpo leve e um toque amanteigado que aporta untuosidade e permite a versatilidade de harmonizar ou ser bebido desacompanhado.



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/origem/?safra=rose-sauvignon-blanc-e-merlot>



## Ficha técnica

---

- Código do produto: OR217GF
- Cód. EAN: 7898276973066
- Cód. DUN: 17898276973063
- Quantidade por caixa: 12 unidades

---

## VINIFICAÇÃO

- Seleção dos cachos;
- Desengace da uva;
- Maceração pré-fermentativa em frio por 6 horas;
- Prensagem em prensa pneumática;
- Debourbage;
- Inoculação de levedura selecionada;
- Fermentação controlada em 14 a 16°C;
- Filtração após término da fermentação e correção do anidrido sulfuroso;
- Conservação em tanques de aço-inoxidável;
- Estabilização tartárica em frio - 7 dias à - 4°C;
- Filtração final e correção de anidrido sulfuroso para engarrafamento;
- Engarrafamento.

---

## LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12,5%;
- Acidez Total: 5,84 g/L de Ácido tartárico
- Açúcares Totais em glicose: 1,84 g/L
- pH: 3,39

### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/origem/?safra=rose-sauvignon-blanc-e-merlot>