

Origem ROSÉ SAUVIGNON BLANC Y 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 Origem Rosé Chile, producido a partir del blend de Sauvignon Blanc y Merlot.

Tipo: Vino Rosado Seco

Varietal: Sauvignon Blanc e Merlot

Terroir: Chile

Temperatura de serviço: 08° a 12°C

Harmonización: Platos ligeros. Sugerencias: quesos frescos, pizzas y pollo a la parrilla.

Vista: Aspecto verde claro y brillante.

Olfato: Aroma elegante y agradable. Recuerda frutas tropicales como piña, frutas de pulpa blanca - manzana y pera - además de toques florales como flor de naranjo.

Paladar: En boca el vino tiene una acidez equilibrada, con cuerpo ligero y un toque mantecoso que aporta untuosidad y permite la versatilidad de armonizar o ser bebido solo.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/origem-3/?safr=rose-sauvignon-blanc-y-merlot>



Especificaciones Técnicas

- Código del producto: OR217GF
- Cód. EAN: 7898276973066
- Cód. DUN: 17898276973063
- Cantidad por caja: 12 unidades
-

VINIFICACIÓN

- Selección de los racimos;
- Despalillado de la uva;
- Maceración prefermentativa en frío por 6 horas;
- Prensado en prensa neumática;
- Debourbage;
- Inoculación de levadura seleccionada;
- Fermentación controlada a 14 a 16°C;
- Filtración tras la fermentación y corrección del dióxido de azufre;
- Conservación en tanques de acero inoxidable;
- Estabilización tartárica en frío - 7 días a -4°C;
- Filtración final y corrección de dióxido de azufre para embotellado;
- Embotellado.
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 12,5%;
- Acidez total: 5,84 g/L de ácido tartárico
- Azúcares totales en glucosa: 1,84 g/L
- pH: 3,39
-

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/origem-3/?safr=rose-sauvignon-blanc-y-merlot>