

origem CABERNET ELEGANCE

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 Origen Cabernet Sauvignon Elegance.

Tipo: Vino Tinto Medio Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale Central - Chile

Temperatura de servicio: 14° a 16°C

Harmonización: Carnes y pastas con salsas agrídulces, risottos y quesos suaves.

Vista: Rojo rubí con reflejos violáceos, de aspecto límpido y brillante.

Olfato: Presenta intensas notas frutadas, con destaque para frutas rojas como cereza y frambuesa.

Paladar: El ataque inicial es suave y sedoso, revelando su exuberante carácter frutado. El equilibrio perfecto entre taninos y acidez proporciona una textura aterciopelada, con un suave final de boca.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: R5
- Portainjerto: Paulsen 1103
- 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 y aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva.
-

VINIFICACIÓN

- Selección nal 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 temperatura de 22° a 24°C
- Remontados durante 3 días de maceración pelicular
- Prensados descontinuo delicado
- Fermentación maloláctica
- Estabilización tartárica
- Filtración
- Embotellado.
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 13%
- Acidez total: 3,29 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,41 g/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 16,85 g/L
- pH: 3,67
- Extracto seco: 42,90 g/L
- So2 libre | total: 0,025 g/L | 0,065 g/L
- Densidad: 0,999
-



Link do produto

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