

origem CABERNET ELEGANCE

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 Origen Origen Cabernet Sauvignon Elegance.

Tipo: Vinho Tinto Meio Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale Central - Chile

Temperatura de serviço: 14° a 16°C

Harmonização: Carnes e massas com molhos agridoces, risotos e queijos suaves.

Visão: Vermelho rubi com reflexos violáceos, de aspecto límpido e brilhante.

Olfato: Apresenta intensas notas frutadas, com destaque para frutas vermelhas como cereja e framboesa.

Paladar: O ataque inicial é macio e sedoso, revelando seu exuberante caráter frutado. O equilíbrio perfeito entre taninos e acidez proporciona uma textura aveludada, com um suave final de boca.



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Clone Varietal: R5
 - Porta-Enxerto: Paulsen 1103
 - 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 e raleio de cachos para controle de produção
 - Colheita: Manual e seletiva.
-

VINIFICAÇÃO

- Seleção na lavoura 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 22° 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: 3,29 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,41 g/L de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 16,85 g/L
- pH: 3,67
- Extrato seco: 42,90 g/L
- So2 livre | total: 0,025 g/L | 0,065 g/L
- Densidade: 0,999



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/origem/?safra=cabernet-elegance>