



Praeteritum nace de la tradición y del tiempo: Inspirado en la cultura romana de dejar secar las uvas para concentrar su dulzor natural, representa la expresión de una enología que respeta el pasado y proyecta el futuro.

Algunos vinos nacen para una añada. Otros nacen para marcar un nuevo tiempo.

Praeteritum proviene del latín y significa aquello que ha pasado. Aquí, el pasado es fundamento. Es herencia que sostiene la innovación. Es el tiempo como testigo de cada decisión.

Tipo: Vino Tinto Noble Semiseco

Varietal: Merlot

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: 20 meses en roble francés

Tempo de cave: 40 meses

Harmonización: Carnes rojas y de caza, filete mignon con salsa de trufas, carré de cordero, pato con salsas agrídulces y quesos curados. Sin un período de guarda específico, este vino se destaca por su notable capacidad de envejecimiento.

Vista: Rojo rubí muy intenso y profundo. Límpido. Con lágrimas abundantes y densas.

Olfato: Aroma exuberante y muy expresivo, con un perfil amplio que revela innumerables descriptores. Destacan notas balsámicas de vinos licorosos y uvas pasas, confituras y frutas sobremaduras. Elementos minerales como grafito y piedras volcánicas. Notas de turba, ahumado y tabaco.

Paladar: Boca muy concentrada, de alta densidad y estructura. Todos los elementos en cantidades superlativas y en gran equilibrio. Taninos maduros en abundancia y acidez viva que aportan estructura al cuerpo potente y soporte para su longevidad. Gran untuosidad, cremosidad, textura glicérica y volumen. Persistencia retronasal prolongada, que recuerda las frutas pasificadas que le dieron origen.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/praeteritum-3/?safra=2020>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Inra 181
 - Portainjerto: 101-14
 - Sistema de conducción: Espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de poda: Cordón espolonado
 - Carga de yemas/ha: 33.000
 - Prácticas vitícolas: Viticultura sostenible y de precisión, respetando el medio ambiente
 - Cosecha: Manual y selectiva, en cajas de hasta 2 kg
-

- Código del producto: GR269GF
 - Código EAN: 7898276973189
 - Código DUN: 17898276973186
-

VINIFICACIÓN

- Selección de racimos en el viñedo y cosecha en cajas de hasta 2 kg.
 - Almacenamiento en cava para la deshidratación de los racimos en condiciones controladas de ventilación, temperatura y humedad durante 72 días.
 - Despalillado manual.
 - Encubado en barricas de roble para fermentación integral.
 - Inoculación con levadura seleccionada *Saccharomyces cerevisiae*.
 - Maceración pelicular durante 18 días con pigeage.
 - Descube.
 - Fermentación maloláctica en barricas.
 - Crianza durante 20 meses en barricas de roble.
 - Filtración y embotellado.
 - Crianza en cava durante 40 meses.
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 16%.
- Acidez total: 7,65 g/L de ácido tartárico.
- Acidez volátil: 0,64 g/L.
- Azúcares totales en glucosa: 7 g/L.
- pH: 3,5.
- Densidad: 0,99.



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/praeteritum-3/?safr=2020>