

Terroir Exclusivo CABERNET FRANC

Contemplamos nuestro terroir como una guía que evidencia su magnífica geografía conectada con la esencia del viñedo. En la concepción de un nuevo vino, desde el cultivo de la vid hasta su elaboración propiamente dicha, existen diversos caminos que nos conducen al mismo destino, buscando el equilibrio entre la máxima expresión de los varietales y el respeto por la naturaleza.

Vinos para experiencias únicas. Elaborados especialmente para los amantes del mundo del vino, ávidos de novedades y experiencias únicas. Las etiquetas de la línea Terroir Exclusivo se encuentran en nuestra Enoboutique, ubicada en el corazón de la Vinícola Casa Valduga, en el pintoresco Vale dos Vinhedos. Se recomienda decantar entre 15 y 30 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Cabernet Franc

Terroir: Campanha Gaúcha

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: 8 meses en roble francés

Tempo de cave: 12 meses

Harmonización: Carnes rojas en general, especialmente asados, filete con salsas condimentadas. Pastas y risottos con funghi, tomate o hierbas finas. Quesos curados. Potencial de guarda de 6 a 8 años. Siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Color rojo rubí profundo e intenso.

Olfato: Presenta excelente complejidad aromática. La madera se integra de forma simbiótica, manifestándose a través de marcados aromas de especias. También remite a cassis, ciruela negra y almendras.

Paladar: Presenta cuerpo intenso, evidenciando el carácter clásico del Cabernet Franc. Su acidez es moderada y los taninos medios, generando excelente volumen en boca. Su retrogusto es intenso y persistente.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/terroir-exclusivo-3/?safr=cabernet-franc>



Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: INRA 326
- Porta-Enxerto: SO4
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón Espolonado
- Carga de Yemas/ha: 50.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos, raleo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva.

- Código EAN: 7898276970270
- Código DUN: 17898276970277
- Código del producto: PR131GF

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a una temperatura de 24° a 25°C;
- Remontados y délestage durante 12 días de maceración pelicular;
- Descube;
- Fermentación maloláctica;
- Crianza durante 8 meses en barricas de roble francés;
- Estabilización tartárica;
- Embotellado;
- Afinamiento en cava durante 12 meses.

ANÁLISIS

- Alcohol: 13%
- Acidez Total: 72,9 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 5 meq/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 3 g/L
- pH: 3,7
- SO2 Total | Libre: 84,6 | 32,3 mg/L
- Extracto seco: 40 g/L
- Densidad: 0,997

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/terroir-exclusivo-3/?safra=cabernet-franc>