



Terroir Exclusivo MALBEC

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 variedades y el respeto por la naturaleza.

Ubicado en la región de la Serra do Sudeste Gaúcho, en el municipio de Encruzilhada do Sul. El relieve formado por una meseta con suaves ondulaciones, sumado al perfil del suelo de origen granítico y las noches templadas, resulta en vinos de carácter único y gran vivacidad. Se recomienda decantar entre 15 y 30 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Malbec

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: 8 meses en roble francés

Tempo de cave: 12 meses

Harmonización: Quesos de media maduración, carnes rojas a la parrilla, risotto de tomate seco. Potencial de guarda de 6 a 8 años. Siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Presenta color rubí con reflejos violáceos.

Olfato: El paso de 8 meses por barricas de roble francés aporta gran complejidad aromática, con notas de frutas negras acompañadas por delicadas nuances florales y un sutil toque mentolado.

Paladar: Confirma su carácter frutado, con textura suave y gran vivacidad.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/terroir-exclusivo-3/?safra=malbec>

Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: ISV-R6
- Porta-Enxerto: 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Yemas/ha: 40.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos, raleo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva.

- Código del producto: ID005GF
- Cód. EAN: 7898276972274
- Cód. DUN: 17898276972271
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Maceración prefermentativa en frío por 48 horas;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a una temperatura de 24° a 25°C;
- Remontados y délestage durante 14 días de maceración pelicular;
- Descubre;
- Fermentación maloláctica;
- Crianza durante 8 meses en barricas de roble francés;
- Embotellado;
- Afinamiento en cava durante 12 meses.

ANÁLISIS

- Alcohol: 14,0
- Acidez Total: 5,25 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,5 mg/L de ácido acético
- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 32,5
- SO2 Total | Libre: 112,0 | 54,5 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 2,1 g/L
- pH: 3,73



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/terroir-exclusivo-3/?safra=malbec>