

TERROIR CABERNET SAUVIGNON

La vocación vitivinícola de Família Valduga afloró en el corazón del Vale dos Vinhedos, donde hace más de un siglo era denominado como Via Leopoldina, impulsados por la voluntad de prosperar y extraer de la tierra lo suficiente para vivir con dignidad. Respetar el terroir y comprender que cada variedad de uva se desarrollará de manera distinta son las Raíces que sostienen el desarrollo de una gran historia. La búsqueda incesante de la verdadera Identidad de cada parcela de suelo y su minucioso estudio nos estimula a buscar los mejores resultados.



Comprendiendo que el alma del vino está conectada al clima, al suelo, al relieve y al constante cambio de los vientos, hizo que la Línea Terroir fuera concebida, valorizando el potencial de cada varietal, cultivado en las principales regiones vitivinícolas de Rio Grande do Sul. Se recomienda el uso de decantador de 15 a 30 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon

Terroir: Campanha Gaúcha

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: 8 meses en Roble Francés

Tempo de cave: 12 meses en Cava

Harmonización: Quesos maduros, pastas y carnes con salsas condimentadas Guarda de 6 a 8 años. Desde que sea mantenido 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 Sauvignon. 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/598/?safr=cabernet-sauvignon>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Entav 15
 - Portainjerto: SO4
 - Sistema de conducción: Espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de poda: Cordón espunado
 - Carga de yemas/ha: 50.000
 - Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos, aclareo de racimos para control de producción
 - Cosecha: Manual y selectiva
-

- Código del producto: PR130GF
 - Cód. EAN: 7898276970287
 - Cód. DUN: 17898276970284
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

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 13 días de maceración pelicular
 - Descubre
 - 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: 80 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 10,16 meq/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 2 g/L
- pH: 3,65
- SO2 Total | Libre: 95,5 | 30,5 mg/L
- Extracto seco: 30,6 g/L
- Densidad: 0,995



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/598/?safra=cabernet-sauvignon>