



TERROIR MERLOT

A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via Leopoldina, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as Raízes que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira Identidade de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados.

Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha Terroir fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul. Recomenda-se o uso do decanter de 15 a 30 minutos.

Tipo: Vinho Tinto Seco

Varietal: Merlot

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tempo de barrica: 8 meses em Carvalho Francês

Tempo de cave: 12 meses em Cave

Harmonização: Queijos maduros, carnes vermelhas, massas com molhos condimentados Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Vermelho rubi profundo e intenso.

Olfato: Por tratar-se de um Merlot com respeitável maturação, é notável a presença dos aromas advindos do carvalho, como cacau e baunilha, acompanhados por notas de amora e delicadas nuances mentoladas e de café.

Paladar: Encorpado, com taninos macios característicos da variedade Merlot. Sua acidez moderada lhe dá equilíbrio, e seu retrogosto é longo com notas amadeiradas e toque de frutas maduras.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/terroir/?safra=merlot>



TERROIR MERLOT

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 181
Porta-Enxerto: 101-14
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 50.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: PR132GF
Cód. EAN: 7898276970263
Cód. DUN: 17898276970260
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
 - Desengace das uvas frescas;
 - Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
 - Uso de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae;
 - Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
 - Remontagens e delestagens durante 12 dias de maceração pelicular;
 - Descuba;
 - Fermentação malolática;
 - Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
 - Estabilização tartárica;
 - Engarrafamento;
 - Afinamento em cave por 12 meses.
-

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%
Acidez Total: 6,07 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,37 g/L de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 32,0 g/L
SO₂ Total/Livre: 85,5 / 25,7 mg/L
Açúcares totais em glicose: 3,0 g/L
pH: 3,44

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/terroir/?safra=merlot>