



## TERROIR MERLOT

La vocación vitivinícola de Família Valduga surgió en el corazón del Vale dos Vinhedos, donde hace más de un siglo era conocido como Via Leopoldina, impulsados por el deseo de prosperar y extraer del suelo lo suficiente para vivir con dignidad. Respetar el terroir y comprender que cada variedad de uva se desarrolla de manera distinta son las Raíces que sustentan el desarrollo de una gran historia. La búsqueda constante de la verdadera Identidad de cada parcela de suelo y su minucioso estudio nos impulsa a alcanzar los mejores resultados.

---

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

**Tipo:** Vino Tinto Seco

**Varietal:** Merlot

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**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, carnes rojas, pastas 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:** Por tratarse de un Merlot con respetable maduración, es notable la presencia de los aromas provenientes del roble, como cacao y vainilla, acompañados por notas de mora y delicados matices mentolados y de café.

**Paladar:** Con cuerpo, con taninos suaves característicos de la variedad Merlot. Su acidez moderada le otorga equilibrio, y su retrogusto es largo, con notas amaderadas y un toque de frutas maduras.

**Link do produto:**

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



## TERROIR MERLOT

### Especificaciones Técnicas

---

- Clon varietal: Inra 181
  - Portainjerto: 101-14
  - Sistema de producción: 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: PR132GF
  - Cód. EAN: 7898276970263
  - Cód. DUN: 17898276970260
  - 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 con temperatura de 24° a 25°C;
  - Remontados y délestage durante 12 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: 6,07 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,37 g/L de ácido acético
- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 32,0 g/L
- SO2 Total | Libre: 85,5 / 25,7 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 3,0 g/L
- pH: 3,44

#### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/598/?safra=merlot>