

VILLA-LOBOS Cabernet Sauvignon

Considerado, incluso en vida, el mayor compositor de las Américas, Heitor Villa-Lobos compuso cerca de 1.000 obras. Su importancia radica, entre otros aspectos, en haber reformulado el concepto brasileño de nacionalismo musical, convirtiéndose en su mayor exponente. Fue a través de él que la música brasileña se hizo presente en otros países, llegando a universalizarse.

Casa Valduga rinde homenaje a Villa-Lobos con este Cabernet Sauvignon de gran personalidad, procedente de la excelente añada histórica de 2020. Al igual que Villa-Lobos, este vino traduce en plenitud la brasilidad en lo mejor del vino nacional.

Tipo: Vino Tinto Seco Fino

Varietal: Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de servicio: 16° a 20°C

Tiempo en barrica: 18 meses en roble francés

Tempo de cave: 18 meses

Harmonización: Risotto de espárragos, carnes con salsas a base de vino, quesos curados y carnes de caza. Potencial de guarda de 10 a 20 años, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Claro y brillante, de color rojo rubí.

Olfato: Nítido y complejo, destacan aromas de frutas negras maduras como cassis, frutas pasas y un sutil toque de especias propias de la uva Cabernet Sauvignon, con elegantes notas de vainilla, café y chocolate obtenidas durante dieciocho meses de crianza en barricas de roble francés.

Paladar: Elaborado a partir de los mejores Cabernet Sauvignon seleccionados por la Familia Valduga, presenta taninos maduros que dan origen a un vino de cuerpo amplio y vigoroso, de excelente suavidad. Sus notas aromáticas reaparecen en el retrogusto, que es largo y persistente.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/villa-lobos-3/?safra=cabernet-sauvignon>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: INRA 337
- Portainjerto: 3309 y 101-14
- Sistema de producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: Cordón esporonado
- Carga de yemas/ha: 33.000
- Prácticas vitícolas: Tecnología agrícola avanzada, manejo adecuado del dosel vegetativo, aclareo de racimos para control de producción. Viticultura sostenible y de precisión, respetando el medio ambiente.
- Cosecha: Manual y selectiva.

- Código del producto: VL551GF
- Código EAN: 7898276971086
- Código DUN: 17898276971083
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Selección de granos;
- Maceración prefermentativa en frío durante 72 horas;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a una temperatura de 24° a 25°C;
- Remontados y délestage manuales durante 12 días de maceración pelicular;
- Descubre;
- Fermentación maloláctica;
- Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés;
- Filtración;
- Embotellado;
- Afinamiento en cava durante 18 meses.

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: 14,5%
- Acidez total: 6,15 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,55 g/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 3,5 g/L
- pH: 3,63
- SO2 total/libre: 86,5 / 26,5 mg/L
- Extracto seco: 39,2 g/L
- Densidad: 0,996



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/villa-lobos-3/?safra=cabernet-sauvignon>