

Cabernet Sauvignon 2023

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: Cabernet Sauvignon

Terroir: Campanha Gaúcha

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, massas e carnes 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: Possui excelente complexidade aromática. A madeira integra-se de maneira simbiótica, apresentando-se através de marcantes aromas de especiarias. Também remete a cassis, ameixa preta e amêndoas.

Paladar: Apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter do Cabernet Sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente.



Ficha técnica

Clone Varietal: Entav 15
Porta-Enxerto: SO4
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: PR130GF
Cód. EAN: 7898276970287
Cód. DUN: 17898276970284
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 13 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: 80 meq/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 10,16 meq/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 2 g/L
pH: 3,65
SO2 Total | Free: 95,5 | 30,5 mg/L
Extrato seco: 30,6 g/L
Densidade: 0,995

