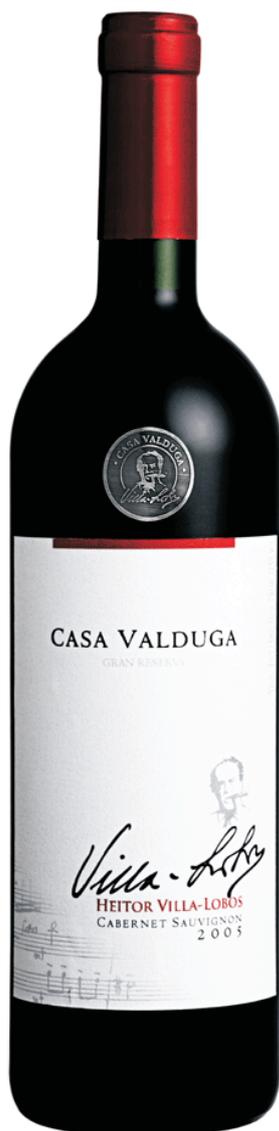


VILLA LOBOS - CABERNET SAUVIGNON 2005



Vindima: 2005

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Inra 337

Clone Porta-Enxerto: SO4 Inra 762

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 Plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva

Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas – seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro ano;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

Visão: Elegante e complexo, de cor vermelha rubi brilhante.

Olfato: De nariz delicado, se destacam aromas de frutas vermelhas maduras como cassis e um suave toque de especiarias provenientes da uva Cabernet Sauvignon, com notas suaves de baunilha, café e chocolate obtidos da maturação por 12 meses em barrica de carvalho francês.

Paladar: Em boca, de impacto e bom corpo e em equilíbrio com a acidez, se percebem taninos maduros que oferecem uma persistência gustativa longa e agradável.

Consumo: 16° – 20°C

Harmonização: Massas com molhos picantes, queijos maduros, carnes de caça.

Laudo Analítico

Álcool: 14°GL

Acidez Total: 6,4 g/l de Ácido Tartárico

Acidez Volátil: 0,69 g/l de Ácido Acético

Densidade: 0,994

Extrato Seco: 33,4 g/l

SO₂ Total/Livre: 94,3 mg/l / 38,1 mg/l

Açúcares totais em glicose: 2,7 g/l

pH: 3,64

*Copa da Serra Gaúcha, Queijo Sansoe de Carlos Barbosa e Empadão da Casa.
Jantar em 28 de junho de 2009*

http://www.meuvinho.com.br/shop/produtoview.asp?var_chavereg=644

Casa Valduga Heitor Villa-Lobos Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2005 (Brasil)

DESCRIÇÃO

No ano do cinquentenário da morte de um dos grandes compositores da música erudita, Villa-Lobos, a Casa Valduga selecionou as mais finas uvas Cabernet Sauvignon e compôs uma verdadeira sinfonia de aromas e sabores para homenagear o célebre maestro.

De coloração rubi brilhante e bouquet delicado com frutas vermelhas maduras e um suave toque de especiarias provenientes da safra 2005, o Heitor Villa-Lobos Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2005 ainda traz notas de baunilha, café e chocolate obtidas em 12 meses de barricas de carvalho francês de primeira passagem.

Ícone para colecionadores de bons vinhos e da boa música, este elegante tinto vem envolto em um delicado papel de seda com trechos das Bachianas Brasileiras, série de nove composições considerada a obra-prima no conjunto das centenas de músicas do artista.

Obs: Parte da arrecadação deste vinho será destinada a Academia Brasileira de Música, fundada pelo próprio Villa-Lobos

R\$ 102,00

Ficha Técnica

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Inra 337

Clone Porta-Enxerto: SO4 Inra 762

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 Plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva

*Copa da Serra Gaúcha, Queijo Sansoe de Carlos Barbosa e Empadão da Casa.
Jantar em 28 de junho de 2009*