



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-cabernet-sauvignon

ORIGEM Cabernet Sauvignon Chile

2018 | 750ml

Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história o que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.

Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o "jeito" Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Família Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origem Cabernet Sauvignon Chile, com inebriante perfil frutado, além das típicas nuances herbáceas. Um vinho intenso e de paladar elegante, chancelando o poder da fruta plenamente madura e sadia.



Vinho Tinto Seco



Cabernet Sauvignon



6 meses em Cave



Vale Central - Chile



14° a 16°C



Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.

Visão: Vermelho violáceo, intenso e brilhante.

Olfato: Mostra-se intenso e vivaz, com predominância de frutas vermelhas como framboesa e cereja, acompanhadas por delicadas nuances de especiarias.

Paladar: O perfil frutado é confirmado no paladar, onde a suavidade dos taninos proporciona perfeito equilíbrio com a acidez.

Safra 2017. Jantar em 12/06/2019. Bar Social House.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-cabernet-sauvignon

ORIGEM Cabernet Sauvignon Chile

2018 | 750ml

FICHA TÉCNICA

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

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio (7°C) durante 24 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 22° a 24°C;
- Remontagens durante 3 dias de maceração pelicular;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%
 Acidez Total: 5,17 g/l de ácido tartárico
 Densidade: 0,994
 Extrato Seco: 28,40 g/l
 SO₂ Total | Livre: 79,2 | 29,1 mg/l
 Açúcares totais em glicose: 2,6 g/l
 pH: 3,54

Safra 2017. Jantar em 12/06/2019. Bar Social House.