



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.

- | | |
|---|---|
|  Vinho Fino Tinto Seco |  Cabernet Franc |
|  6 à 8 anos. |  12 meses em carvalho francês. |
|  16° à 18°C |  Aves de caça, carnes e massas com molhos bem condimentados. |

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 Franc. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente.

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

Clone Varietal: INRA 326
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.

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos
Desengace das uvas frescas
Maceração pré-fermentativa a frio durante 48 horas
Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C
Remontagens e delestagens durante 12 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: 72,9 meq/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 5 meq/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 3 g/L
pH: 3,7
SO2 Total | Livre: 84,6 | 32,3 mg/L
Extrato seco: 40 g/L
Densidade: 0,997.