



Essência da arte em elaborar vinhos jovens e versáteis. Arte de Casa Valduga cujo nome traduz a essência da arte em elaborar vinhos jovens, versáteis, que agradam a todos os paladares.



Vinho Fino Tinto Seco



Cabernet Sauvignon e Merlot



16° a 18°C



Queijos maturados, carnes e massas com molhos condimentados.

VISÃO: Vermelho-rubi com reflexos violáceos, aspecto límpido e brilhante.

OLFATO: Apresenta bouquet elegante, com intensas notas de frutas negras e especiarias.

PALADAR: Corpo pleno e elegante. É envolvente com taninos macios e grande intensidade e persistência.

Link do produto:

<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/arte>

FICHA TÉCNICA

Informações Vitícolas

Clone Varietal: ENTAV15 | INRA 342

Porta-Enxerto: SO4 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga

para controle de produção

de Gemas/ha: 80.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos

para controle de produção

Colheita: Manual e seletiva

Transporte emcaixas de até 16 kg

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12% vol

Acidez Total: 5,35g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,3mg/L de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato seco: 31,0

So2 Total | Livre: 115,0 | 35,5 mg/L

Açúcares totais emglicose

pH: 3,50