



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/raizes/raizes-gran-corte>

Transpor barreiras geográficas sem esquecer nossa conexão, nossas Raízes. Não há como falar do princípio sem mencionar a força e a fé trazida pelos imigrantes italianos. Deles, além dos valores, permanece o fascínio pelo mundo do vinho cultivado até hoje através das gerações.

Raízes é um vinho potente, complexo e original, que celebra uma história de quase 150 anos da Família Valduga sem nunca deixar de olhar para os desafios do futuro.

Na origem dos solos profundos e da amplitude térmica entre dia e noite, o Terroir de excelência nos brinda com nobres variedades de uvas colhidas no Vale dos Vinhedos, local que é nossa raiz desde o século XIX, passando pela Serra do Sudeste e Campanha Gaúcha.



Vinho Nobre Tinto Seco



Merlot - Vale dos Vinhedos e Serra do Sudeste | Cabernet Sauvignon - Campanha | Tannat - Campanha | Marselan - Serra do Sudeste



18 meses em cave



Vale dos Vinhedos | Serra do Sudeste | Campanha Gaúcha



20 meses em carvalho francês



16° a 18°C



Guarda de 20 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



Recomendada utilização de decanter



Carnes vermelhas e comidas condimentadas

Visão: Rubi profundo e intenso. Lágrimas espessas.

Olfato: Aroma opulento com gama de descritores diversa e complexa. Base aromática de uvas já passas, como geleia e licor de cassis, associadas a notas varietais de mentol, amoras e especiarias. Estão sobrepostas as características nítidas de torrefação, aportadas pela maturação em barris novos, que lembram cacau, amêndoas, tabaco e couro.

Paladar: Ataque doce, traz uma sensação de aquecimento da boca. Acidez refrescante e equilibrada. Corpo pleno com taninos maduros e firmes. A sinergia da acidez, álcool e taninos potentes sustenta a evolução do vinho por muitos anos.



Oro
Challenge
International du Vin
Safra 2020



Ouro
Vinalies
Internationales |
França | 2024
Safra 2020



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/raizes/raizes-gran-corte>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: INRA 181 | INRA 337 | ENTAV 398 | INRA 980

Porta-Enxerto: 101-14 | 3309 e 101-14 | S04 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 40.000

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

Código do produto: GR266GF

Cód. EAN: 7898276971406

Cód. DUN: 17898276971403

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Colheita tardia - supermaturação das uvas;
- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Seleção de bagas por Sistema Vistalys;
- Maceração pré-fermentativa a frio - 5°C por 5 dias - com inoculação de levedura *Torulasporea delbrueckii*;
- Inoculação de levedura *Saccharomyces cerevisiae* e fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 26°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 20 dias de maceração pelicular em fermentação e pós fermentação;
- Descuba;
- Fermentação malolática em barris;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso;
- Assemblage dos vinhos e continuidade da maturação em barricas de carvalho por mais 8 meses;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 18 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 15,5%

Acidez Total: 6,75 g/L de Ácido tartárico

Açúcares Totais em glicose: 3,87 g/L

pH: 3,55