



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 Elegance.



Vinho Tinto Meio Seco



Cabernet Sauvignon



Vale Central - Chile



14° a 16°C



Carnes e massas com molhos
agridoces, risotos e queijos
suaves.

Visão: Vermelho rubi com reflexos violáceos, de aspecto límpido e brilhante.

Olfato: Apresenta intensas notas frutadas, com destaque para frutas vermelhas como cereja e framboesa.

Paladar: O ataque inicial é macio e sedoso, revelando seu exuberante caráter frutado. O equilíbrio perfeito entre taninos e acidez proporciona uma textura aveludada, com um suave final de boca.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-elegance>



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R5
Porta-Enxerto: Paulsen 1103
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 80.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: OR211GF
Cód. EAN: 7898276972892
Cód. DUN: 17898276972899
Quantidade por caixa: 12 unidades

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: 3,29 g/L de ácido tartárico
Acidez volátil: 0,41 g/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 16,85 g/L
pH: 3,67
Extrato seco: 42,90 g/L
So2 livre | total: 0,025 g/L | 0,065 g/L
Densidade: 0,999

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-elegance>