



*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. Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha **Terroir** fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul.*



Vinho Fino Tinto Seco



Cabernet Franc



12 meses em Cave



Campanha



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



15 a 30 minutos



Aves de caça, carnes e massas com molhos bem condimentados.

**Visão:** Coloração rubi intenso com tons violáceos, límpido e brilhante.

**Olfato:** As notas provenientes do carvalho francês evidenciam-se, com especial menção às notas de café e chocolate. As nuances de frutas maduras também se apresentam com notável intensidade, sobretudo ameixa preta.

**Paladar:** Como é típico da variedade, apresenta estrutura elegante, onde a acidez e os taninos balanceiam-se perfeitamente ao álcool. O retrogosto é intenso, sendo marcado pelas notas provenientes do carvalho.

Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-cabernet-franc>



Bronze  
Decanter World  
Wine Awards |  
Londres | 2023  
Safrá 2019



Ouro  
Grande Prova de  
Vinhos | 2019  
Safrá 2015



90 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2019  
Safrá 2016



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-cabernet-franc>

## FICHA TÉCNICA

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

Código do produto: PR131GF  
Cód. EAN: 7898276970270  
Cód. DUN: 17898276970277  
Quantidade por caixa: 6 unidades

## 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;
- A finamento em cave por 12 meses.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%  
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