



Contemplamos o nosso terroir como um guia que evidencia a sua magnífica geografia conectada à essência do vinhedo. Um verdadeiro convite ao exclusivo universo das riquezas de cada terroir. Localizado na região da Serra do Sudeste Gaúcho está o município de Encruzilhada do Sul. O relevo formado por um planalto com suaves ondulações, somado ao perfil do solo de origem granítica e as noites amenas, resulta em vinhos de caráter único e de grande vivacidade.



Vinho Tinto Seco



Malbec



12 meses em Cave



Serra do Sudeste



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.



Queijos de média maturação, Carnes vermelhas grelhadas, risoto de tomate seco

Visão: Apresenta coloração rubi com reflexos violáceos.

Olfato: A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de frutas negras acompanhadas por delicadas nuances florais e um sutil toque mentolado.

Paladar: Confirma o caráter frutado, com textura macia e muita vivacidade.



Ouro
Wines of Brazil
Awards | 2020
Safrá 2017



Ouro
Grande Prova
Vinhos do Brasil |
Brasil | 2018
Safrá 2015



89 pontos
Guia Adega | Brasil |
2021
Safrá 2017

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



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: ISV-R6
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
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: ID005GF
Cód. EAN: 7898276972274
Cód. DUN: 17898276972271
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens durante 14 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,0
Acidez Total: 5,25g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,5mg/L de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato seco: 32,5
So2 Total | Livre: 112,0 | 54,5 mg/L
Açúcares totais em glicose: 2,1g/L
pH: 3,73