



Considerado, ainda em vida, o maior compositor das Américas, Heitor Villa-Lobos compôs cerca de 1.000 obras e sua importância reside, entre outros aspectos, no fato de ter reformulado o conceito brasileiro de nacionalismo musical, tornando-se seu maior expoente. Foi através dele, que a música brasileira se fez representar em outros países, culminando por se universalizar.

A Casa Valduga homenageia Villa-Lobos com este Cabernet Sauvignon de grande personalidade da excelente safra histórica de 2020. Assim como Villa-Lobos, este vinho traduz na plenitude a brasilidade no que há de melhor do vinho nacional.



Vinho Nobre Tinto Seco



Cabernet Sauvignon



18 meses em Cave



Vale dos Vinhedos



18 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Guarda de 10 a 20 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



20 a 40 minutos



Risoto de aspargos, carnes ao molho de vinho, queijos maduros e carnes de caça

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho rubi.

Olfato: Nítido e complexo, destacam-se aromas de frutas negras maduras como cassis, frutas passas e um suave toque de especiarias provenientes da uva Cabernet Sauvignon, com notas elegantes de baunilha, café e chocolate obtidas durante maturação por dezoito meses em barrica de carvalho francês.

Paladar: Elaborado através dos melhores Cabernet Sauvignons selecionados pela Família Valduga, possui taninos maduros que fornecem um vinho de corpo amplo e vigoroso, de excelente maciez. Suas notas aromáticas reaparecem no retrogosto, que é longo e marcante.



91 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
Safra 2020



Ouro
Challenge
International Du Vin |
França | 2020
Safra 2015



Ouro
Bacchus | Espanha |
2020
Safra 2015

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/villa-lobos/villalobos>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/villa-lobos/villalobos>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: INRA 337
Porta-Enxerto: 3309 e 101-14
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: VL551GF
Cód. EAN: 7898276971086
Cód. DUN: 17898276971083
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Seleção de grãos;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 72 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 12 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 18 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Filtração;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 18 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5%
Acidez Total: 6,15 g/L de Ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,55 g/L de ácido acético
Açúcares Totais em glicose: 3,5 g/L
pH: 3,63
SO2 Total | Livre: 86,5 | 26,5 mg/L
Extrato seco: 39,2 g/L
Densidade: 0,996