

# ORIGEM Merlot 2021 | 750 ml



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.



Vinho Tinto Seco



Merlot



Vale dos Vinhedos



16° a 18°C



Carnes vermelhas grelhadas, pizzas, massas e aperitivos.

Visão: Vermelho violáceo, de aspecto límpido e brilhante.

*Olfato:* Mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. Um aroma fino e elegante.

*Paladar:* É igualmente frutado no paladar. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.



Ouro Vinus | Argentina | 2017 Safra 2016



Prata Concurso Internacional de Vinos Y Licores La Mujer Elige | 2018 Safra 2017



88 pontos Guia Adega | Brasil | 2021 Safra 2019

Link do produto:

https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-merlot



# ORIGEM Merlot 2021 | 750 ml



### Link do produto: https://www.casavalduga.com.br/pro dutos/origem/origem-merlot

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 181 Porta-Enxerto: 101-14

Sistema de Produção: Espaldeira 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, raleio de cachos

para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: OR205GF Cód. EAN: 7898276972281 Cód. DUN: 17898276972288 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 20º a 24ºC;
- Remontagens durante 3 dias de maceração pelicular;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase.

#### LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 5,49 g/l de ácido tartárico

Densidade: 0,997 Extrato Seco: 33,40 g/l

SO2 Total/Livre: 0,070 / 0,031 g/l Açúcares totais em glicose: 2,18 g/l

pH: 3,75