

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Terroir Cabernet Sauvignon 2015
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Campanha Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês mais 12 meses em garrafa para afinamento
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cabernet Sauvignon não é a uva mais cultivada do mundo! Esse posto é ocupado pela Kyoho, uma variedade tinta híbrida destinada ao consumo in natura, com extensas plantações na China.

Porém, ela ocupa a segunda posição e, quando falamos em castas destinadas à vinificação, ela reina absoluta! Provavelmente seja quase impossível nomear um país que elabore vinhos comercialmente e que não possua vinhedos de Cabernet Sauvignon.

Extremamente adaptável, ela sobrevive às mais diferentes áreas e condições. No Brasil, ela está espalhada por diversos estados e sua presença é certa nas principais zonas vitivinícolas. Mas como qualquer variedade, se cultivada no local certo, ela poderá apresentar todo seu potencial. Ela foi uma grande aposta das serras Gaúcha e Catarinense, porém incrivelmente dependente de safras secas para atingir alto padrão.

Com esse conhecimento em mãos, diversas vinícolas investiram na Campanha Gaúcha, local considerado como o melhor terroir para a Cabernet Sauvignon em nosso país. Dentre elas está a Casa Valduga – referência em vinhos de alta qualidade.

Em sua linha Terroir, a empresa apresenta as melhores variedades para cada terroir onde possui vinhedos: do Vale dos Vinhedos temos a Chardonnay e a Merlot; da Serra do Sudeste, a Pinot Noir e a Gewurztraminer; e da Campanha Gaúcha, a Sauvignon Blanc e as Cabernets, Franc e Sauvignon.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

fruta vermelha de morango compotado, frutas negras maduras como ameixa-preta e amora; nota herbácea de pimentão vermelho grelhado e tomate assado; especiarias secas como anis-estrelado e cravo

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

de boa tipicidade, com taninos macios e redondos, acidez no ponto e ótimo corpo; fruta bem presente e amalgamada à madeira: a vermelha compotada e as negras maduras; herbácea é de ervas frescas, e as especiarias, doces; final levemente tostado

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, espaguete ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



### CULINÁRIA

