

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	alta
EVOLUÇÃO	primário	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%;"></div></div>	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	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	alta
DOÇURA	seco	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div>	doce
ACIDEZ	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	alta
TANINO	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%;"></div></div>	alta
CORPO	leve	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%;"></div></div>	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%;"></div></div>	longa



Análise gustativa

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; herbáceo é de ervas frescas, e as especiarias, doces; final levemente tostado

CARNES	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> peixe	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> crustáceo	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> ave	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> suíno
	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> cordeiro	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> gado	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> caça	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> curada
QUEIJOS	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> frescos	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> moles	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> médios	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> duros
DA TERRA	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> hortaliças	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> legumes	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> cereais	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> cogumelos
AMIDOS	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> massas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> risotos	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> polenta	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> tubérculos
TEMPEROS	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> pimentas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> ervas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> especiarias	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> aromáticos
DOCES	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> oleoginosas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> frutas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> sobremesas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> chocolate



CULINÁRIA

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

