

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Terroir Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2020
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	
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 2030
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 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; herbáceo 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