

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Terroir Syrah 2017
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2017
País	Chile
Região	Cauquenes (Valle del Maule)
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30-45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Casa Valduga!

A marca que é sinônimo de qualidade no mundo do vinho vem trabalhando o conceito de Terroir há bastante tempo. As linhas extensas como Leopoldina e Raízes já eram usadas na localização de seus vinhedos e, desde o ano passado, uma palavra vem sendo agregada na modernização de rótulos.

“Equilíbrio perfeito entre a natureza e a mão do homem.” - assim está definido Terroir pela empresa O Rio Grande do Sul sempre esteve em foco, com vinhedos desde o familiar Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha, até uma Campanha, sem sul do estado. Apesar disso, o espírito vanguardista da Casa Valduga nunca descansa e sempre esteve em constante demanda de novidades, o que levou a explorar regiões internacionais, como a Argentina e o Chile - que foi concretizado com a linha Mundvs.

Agora chegou uma vez no Chile mais uma vez: diretamente de Cauquenes - Vale do Maule, com um clima de grande porte marítimo registrado ou mais um novo lançamento da Casa Valduga - ou Terroir Syrah 2017.

O vinho é elaborado sob forte supervisão da empresa para que produto final seja digno da qualidade que é um representante da Casa Valduga. Os cachos são selecionados criteriosamente para serem fermentados em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Depois da fermentação malolática ou do vinho passa por um amadurecimento de 8 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras frescas, como o morango, a cereja e a amora em parceria com notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo equilíbrio, com taninos bem polimerizados acompanhados de uma acidez muito bem dosada. Sabores predominantes de frutas vermelhas e negras frescas e maduras

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massas com molhos condimentados, risotos a base de cogumelos, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA