



Vinho elaborado em homenagem ao patriarca Remy Valduga, conhecido carinhosamente como “Valduga das Letras”, Remy é viticultor, historiador e escritor, e tem dedicado parte de sua existência registrando, através da escrita, a saga da Imigração Italiana no Vale dos Vinhedos. (Rogério Carlos Valduga).



## Vinho Fino Tinto Seco REMY VALDUGA

**Cultivo da uva:** produção restrita a 1 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior, mais encorpada, rica em nutrientes e açúcar.

**Uvas:** corte de Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Ancellotta e Pinot Noir

**Safra:** 2018

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Teor alcoólico:** 13%

**Elaboração do vinho:**

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço) das uvas separadamente de acordo com a maturação de cada cultivar.
- 4) Fermentação e maceração das uvas separadamente em tanque de aço inox com controle de temperatura por 15 dias.
- 5) Após a fermentação, o vinho (produzido separadamente com cada cultivar) é destinado a tanques de aço inox para estabilização e filtração natural das borras (tartarato), onde permanece por 09 meses.
- 6) Após esse período, é feito o corte das variedades e o vinho é destinado a barris de carvalho americano de primeiro uso de média tosta para refinamento/amadurecimento, onde permanece por um período de 18 meses.
- 7) Envase.
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

Lote de apenas 1450 garrafas numeradas.

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Visual: vermelho rubi, límpido e brilhante.**

**Olfato: traz toda a complexidade dos aromas frutados como ameixa, amora e mirtilo em perfeita sinergia com a notas de maturação em carvalho como torrefação, baunilha, cacau e tabaco.**

**Paladar: revela sua plenitude e elegância, apresentando uma excelente estrutura alicerçada por taninos aveludados perfeitamente equilibrados com o álcool e a acidez, resultando em um vinho harmônico e com grande potencial de evolução.**

**Harmonização: Carnes vermelhas untuosas e suculentas, carnes de caça, carré de cordeiro e queijos com maior tempo de maturação.**

**Sugerimos decantar por 50 minutos para melhor expressão de seus aromas.**