



A Linha Creazione é inspirada no poder da criação, a uva eternizada em arte através das mãos do vinhateiro Rogério Carlos Valduga.

Simboliza o respeito pela terra e pelo homem que dela extrai o melhor. Técnica, conhecimento e tecnologia se unem para a obtenção de rótulos únicos. A Linha Creazione expressa o amor, a tradição e a excelência do terroir do Vale dos Vinhedos.



Vinho Fino Tinto Seco CREAÇÃO

Cultivo da uva: produção restrita de 2-3 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: perfeita junção das variedades Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat e Ancellotta

Safra: 2019

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 12 meses.
- 6) Após a estabilização, os vinhos, separadamente, são destinados a maturação/refinamento em barris de carvalho americano de 1º e 2º uso de média tosta onde lá permanecem por um período de 12 meses, ao final do processo é feito o corte/assemblage das variedades.
- 7) Envase.
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Visual: vermelho rubi, límpido e brilhante.

Olfato: ataque marcante de frutas negras e vermelhas maduras, entrelaçadas com delicadas notas mentoladas.

Seus 12 meses de maturação em carvalho proporcionam toques adocicados, tais como baunilha e chocolate.

Paladar: em boca seus taninos são aveludados, sua acidez é média e seu final é longo e harmônico, repete as notas sentidas no olfato.

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

Dica do vinhateiro: decantar por, no mínimo, 30 minutos para melhor expressão de seus aromas.

Lote de apenas 4200 garrafas numeradas.

Potencial de evolução: até 10 anos!

Aproxime câmera ao QR Code e saiba mais ↗

