

Assemblage Remy Valduga

Linha Premium



TORCELLO
VINÍCOLA BOUTIQUE



"Se hoje colhemos os frutos do sucesso, foi porque um dia ele plantou a semente com seu legado histórico-cultural e intelectual."

(Rogério Carlos Valduga)

Remy Valduga, pai do vinhateiro Rogério Carlos Valduga, deixou uma vasta contribuição para a vitivinicultura da Vinícola Torcello com seu amor e dedicação às uvas e à produção de vinhos.

Além de viticultor, foi um grande historiador e escritor. Publicou os livros *O caçador de caramujos* (1985), *História de Catarina* (1986), *Piereto* (1989) e *Os brincos de Dona Irene* (1994), os dois últimos de contos. Em 2005, lançou *Sonho de um Imigrante*, que faz um resgate histórico da saga das primeiras famílias que fundaram Bento Gonçalves, publicado também na Itália. E, em 2010, publicou sua última obra, *O tempo e o espelho*.


Em sua homenagem, a Torcello criou um rótulo ícone para eternizar, em forma de vinho, seu nome e todo o seu legado.


Vinho Fino Tinto Seco

Assemblage Remy Valduga




Linha Premium

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


 **Cultivo da uva:** Produção restrita de 01kg 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.

 **Safra:** 2020


 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Graduação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 16° a 18° C

 **Lote:** de apenas 2.100 garrafas numeradas.

 **Com grande potencial de evolução**

 **Dica do Vinhateiro:** Deixe decantar por, no mínimo, 60 minutos para melhor expressão de seus aromas.

ELABORAÇÃO DO VINHO:


- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Desengace das uvas (separação dos grãos de uva do engaço) 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 o período de estabilização, cada cultivar é maturada separadamente em barris novos de carvalho americano por 12 meses.
- 7) Finalizada a maturação das variedades de forma individual, é feito o corte delas, que é destinado


novamente a barris novos de carvalho americano por mais 12 meses, resultando em uma dupla passagem por barris novos, totalizando 24 meses.


8) Envase.


9) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

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

 **Gustativo:** No paladar, revela sua plenitude e elegância, apresentando uma excelente estrutura alicerçada por taninos aveludados perfeitamente equilibrados com o álcool e a acidez, o que resulta em um vinho harmônico e com grande potencial de evolução.

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