



Este vinho, em sua edição especial, foi carinhosamente elaborado em homenagem aos 77 anos de vida de meu pai, Remy Valduga.

O “Valduga das Letras”, como é conhecido, é viticultor e escritor, e tem dedicado parte de sua existência registrando, através da escrita, a saga da Imigração Italiana em nossa Região. (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 e Tannat

Safra: 2015

Elaboração do vinho:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos**
- 2) Pesagem**
- 3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço)**
- 4) Destinação dos grãos ao tanque fermentador, onde lá permanecem em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C**
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período que varia de 09 a 18 meses**
- 6) Após esse período, ocorre o amadurecimento em barricas de carvalho americano, de primeiro uso, com tostagem média, por um período de 12 meses**
- 7) Em seguida, acontece o corte das variedades**
- 8) Envase**
- 9) Armazenamento em cave por um período mínimo de 06 meses**

Produção: 1.400 garrafas