



Casa Valduga

Terroir Cabernet Franc

Familien Valdugas forståelse af at en vins sjæl er forbundet med klima, jordbund, topografi og igangværende vindændringer fik dem til at skabe vinserien Terroir, hvor potentialet i hver enkelt druesort, der er dyrket i det bedst egnede vinområde for lige netop denne druesort, bliver dyrket og værdsat.

Denne vin er produceret af 100% Cabernet Franc, der er dyrket ved byen Campanha i delstaten Minas Gerais, som ligger i det sydøstlige Brasilien.

Vinen har været lagret 8 måneder på franske egetræsfade samt 12 måneder på flasken i Casa Valdugas kælder, inden den er frigivet.

Det er en flot rødvin med intens rubinrød farve med et smukt violet skær. Duften bærer tydeligt præg af fadlagringen med noter af kaffe og chokolade, men der er også intense nuancer af modne frugter som f.eks. blommer. Smagen er karakteristisk for Cabernet Franc-druen med elegant struktur, perfekt balance mellem syre, tanniner og alkohol samt en intens og lang eftersmag med noter fra de franske egetræsfade.

Denne harmoniske rødvin er særdeles velegnet til krydrede kød- og pastaretter samt oste.

Det er en vin, der med velbehag kan drikkes nu og 6-8 år frem.

Priser

- 90 point ved Descorchados
- Bronze ved Decanter World Wine Awards 2023

Producent:	Casa Valduga
Land:	BR
Region:	Campanha
Type:	Rødvin
Druer:	100% Cabernet Franc
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6