CASA VALDUGA
DESDE 1875

Produto: Grappa Gourmet Chardonnay
Variedade: Chardonnay
Origem: Vale dos Vinhedos

Grappa bidestilada

Processo de vinificação:
1 – *Primeira destilação:*
- Utilização da casca da uva logo após a fermentação.
- Alambique descontínuo de cobre
- Destilação lenta
2 – *Segunda destilação:*
- Utilização do destilado da primeira destilação
- Alambique descontínuo de cobre
- Destilação lenta e separação de cabeça, coração e cauda
3 - *Engarrafamento*

A Grappa Gourmet Chardonnay Casa Valduga potencializa e valoriza os aromas e sabores originais dos alimentos . Nos pratos quentes, a volatização do álcool é instantânea permanecendo apenas o delicado aroma da grappa.

Segundo tradições na Velha Bota, a grappa é aplicada diretamente nos alimentos quentes, verduras, sobremesas , drinks e na xícara de café. Aplicar diretamente no momento de servir. Indicado para aladas verdes, batata cozida e gratinada, risotos, carnes assadas e cozidas, carnes de caça, peixes ao forno e até mesmo em sobremesas a base de frutas recém saídas do fogo.

Característica Analítica
Álcool: 40,8 ºGL
Acidez Total: 0,07g/L em H2T
Acidez Volátil: 0,03g/L em H2T
Densidade: 990
Açúcares totais em glicose: 0,73 g/L
pH: 6,69