CASA VALDUGA
DESDE 1875

KOSHER CHARDONNAY

Vindima: 2009
Variedade: Chardonnay
Terroir: Vale dos Vinhedos
Clone Varietal: Entav 96
Clone Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 60.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação
- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas Saccaromyces Cerevisiae;
- Fermentação alcóolica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

Visão: Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Olfato: Surpreendente fineza nos aromas, destacando notas de frutas tropicais e frescas.

Paladar: Pleno e equilibrado, média persistência, apresenta bom ataque de boca, acidez equilibrada e complexidade confirmando as notas da degustação olfativa.

Consumo: 06º a 08ºC
Harmonização: Queijos mais suaves, peixe, carne branca, risotos leves e molhos pouco condimentados.

Laudo Analítico
Álcool: 11º GL
Acidez Total: 5,45g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,15g/l de ácido acético
Densidade: 1000
Extrato Seco: 40,1g/l
SO_2 Total/Livre: 114,9 / 40mg/l
Açúcares totais em glicose: 20,53g/l
pH: 3,3