CASA VALDUGA
DESDE 1875

Produto: Grappa Cabernet Sauvignon
Variedade: Cabernet Sauvignon
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 – *Envelhecimento:*
- Envelhecimento em barricas de carvalho Francês
- Tempo: mínimo 5 anos
4 - *Engarrafamento*

Característica Analítica	**Análise organoléptica**
Álcool: 40,8 ºGL **Acidez Total:** 1 g/L em H2T **Acidez Volátil:** 0,30 g/L em H2T **Densidade:** 949 **Açúcares totais em glicose:** 2,21 g/L **pH:** 3,87	**Visão:** amarelo dourado **Olfato:** rico em especiarias com notas tostadas de carvalho **Paladar:** suave, equilibrado, de boa persistência, maturado **Consumo:** 8º a 18ºC

Vale dos Vinhedos/Linha Leopoldina – Bento Gonçalves – RS
Fone/Fax: (0xx54) 2105-3122 – *e-mail*: valduga@casavalduga.com.br – *site*: www.casavalduga.com.br