



O Brandy X anos Casa Valduga destaca-se por sua maciez e sutileza. Foi elaborado a partir de uma seleção de uvas Trebbiano dos vinhedos da família. Após a elaboração do vinho base branco, foi realizada a primeira destilação em alambique descontínuo de cobre, através da destilação lenta durante 10 horas. Utilizando-se o primeiro destilado, realizou-se a segunda destilação, também lenta, onde é separado, cabeça, coração e cauda do líquido. Durante 10 anos, o coração - parte mais nobre da destilação - foi guardado em barricas de carvalho francês para obter sua maior expressão durante 10 anos.



Destilado



Trebbiano



Vale dos Vinhedos



10 anos em Carvalho Francês



18° a 25°C



Excelente como after-dinner e para acompanhar chocolates de alta concentração de cacau. Também pode ser apreciado junto a charutos de boa procedência.

Visão: Coloração âmbar, de excelente vivacidade.

Aroma: Possui aromas intensos proporcionados pelos 10 anos de maturação em carvalho, como coco e baunilha, que se aliam a nuances de frutas cristalizadas.

Paladar: Seu sabor é equilibrado como finesse, elegância e final delicado que remete a suas notas aromáticas.



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: VCR 8
Porta Enxerto: Paulsen I103
Terroir: Vale dos Vinhedos

Cód. EAN: 7898276971567
Cód. DUN: 17898276971564

VINIFICAÇÃO

- Elaboração do vinho branco
- Primeira destilação:
Utilização de vinho fresco não filtrado
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta, 8 a 10 horas
- Segunda destilação:
Utilização do destilado da primeira destilação
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta e separação de cabeça, coração e cauda
- Envelhecimento
Envelhecimento em barricas de carvalho Francês
Tempo: 10 anos
- Engarrafamento

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 39%
Acidez Total: 0,31 g/
Acidez Volátil: 0,25 g/l
Densidade: 0,959
Açúcares totais em glicose: 17,3 g/l
pH: 4,18

Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/brandy/brandy-x