CASA VALDUGA

DESDE 1875

CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Syrah | Viognier

2022 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-syrah-viognier

Contemplamos o nosso terroir como um guia que evidencia a sua magnífica geografia conectada à essência do vinhedo. Um verdadeiro convite ao exclusivo universo das riquezas de cada terroir. Localizado na região da Serra do Sudeste Gaúcho está o município de Encruzilhada do Sul. O relevo formado por um planalto com suaves ondulações, somado ao perfil do solo de origem granítica e as noites amenas, resulta em vinhos de caráter único e de grande vivacidade.

- Vinho Tinto Seco
- 86% Syrah e 14% Viognier
- 6 meses em Cave
- Serra do Sudeste
- 8 meses em Carvalho Francês
- 14° a 16°C
- Guarda de 4 a 6 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.
- 15 a 30 minutos

Visão: Coloração vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante, com delicados reflexos violáceos.

Olfato: Exemplar de grande complexidade aromática, permeando entre as notas florais e frutadas. O ataque mostra-se exuberante em frutas negras, como cereja e ameixa. Ao decorrer da degustação, outras camadas de aromas são reveladas, evidenciando a presença do Viognier com a marcante nota de violeta e laranja confitada. Especiarias permeiam as frutas, onde a pimenta preta é a protagonista, justificando o marcante perfil aromático da Syrah.

Paladar: No paladar, os taninos da casta Syrah mostram-se perfeitamente redondos e macios, sendo guarnecidos pelo frescor da Viognier. Retrogosto amplo e repleto de frutas vermelhas, culminando em um textura envolvente.

90 PONTOS
90 Pontos
Guia Adega | Brasil | 2023
Safra 2022

90 PONTOS
90 pontos
Guia Adega | Brasil | 2021
Safra 2020

90 PONTOS
90 Pontos
Guia Descorchados | Chile | 2024
Safra 2022

CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Syrah | Viognier

2022 | 750 ml

FICHA TÉCNICA



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-syrah-viognier

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Seleção óptica de grãos;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 24 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Cofermentação alcoólica de ambas as variedades (86% Shiraz e 14% Viogner);
- Controle de temperatura de 20º a 24ºC;
- Pigeages e delestagens durante 12 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 3 meses.

Código do produto: TR301GF
Cód. EAN: 7898276972649
Cód. DUN: 17898276972646
Quantidade por caixa: 6 unidades

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13,5%
Acidez Total: 5,02 g/L de ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 4,14 g/L
pH: 3,67