



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-sauvignon-blanc

A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via Leopoldina, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as raízes que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira identidade de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados. Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha Terroir fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul.



Vinho Branco Seco



Sauvignon Blanc



Campanha



8° a 10°C



Massas com molhos leves e aromáticos, peixes, frutos do mar, culinária oriental e carnes brancas.

Visão: Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante.

Olfato: Aroma cativante, com notas frutadas envoltas por delicadas nuances de arruda e ervas finas. Destacam-se notas de frutas como goiaba e maracujá, características do varietal.

Paladar: A refrescância característica do Sauvignon Blanc destaca-se, aportada por sua excelente acidez. Com corpo leve e perfeitamente equilibrado, marcante retrogosto frutado e um leve toque mineral.



88 Pontos
Guia
Descorchados |
Chile | 2019
Safras 2018



Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-sauvignon-blanc

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 242
Porta-Enxerto: SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276970249
Cód. DUN: 17898276970246

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio por 8 horas;
- Prensagem descontínua e delicada – prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%
Acidez Total: 7,5 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,992
Extrato Seco: 20,9 g/l
SO2 Total/Livre: 0,118 / 0,026 g/l
Açúcares totais em glicose: 1,45 g/l
pH: 3,18