



Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-gewurztraminer

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



Gewurztraminer



Serra do Sudeste



6° a 8°C



Queijos leves, carnes brancas, frutos do mar, sushi.

Visão: Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

Olfato: Intensas notas primárias, típicas deste varietal, dominam o seu perfil aromático. Notas de frutas como pera e lichia destacam-se envoltas por delicadas nuances de especiarias e florais como jasmim.

Paladar: Sedoso, com acidez e álcool equilibrados, revelando toda a intensidade da fruta. É leve, macio e generosamente refrescante. O final de boca confirma o aroma, é frutado e elegante.



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019
Safrá 2019



89 Pontos
Guia
Descorchados |
Chile | 2019
Safrá 2018



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 47
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Sylvoz
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Arqueamento dos ramos, desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276970607
Cód. DUN: 17898276970604

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

Densidade: 0,989
Álcool: 14%
Açúcares totais em glicose: 1,6 g/l
SO2 Total | Livre: 0,0927 g/l | 0,0144 g/l
Acidez Total: 5,92 g/l de ácido tartárico
pH: 3,26