



Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/casa-valduga-terroir-chardonnay

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



Chardonnay



Vale dos Vinhedos



8° a 10°C



Queijos cremosos, peixes, molhos leves e frutos do mar.

Visão: Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

Olfato: Destaca-se pela fineza e delicadeza aromática, evidenciando-se notas de frutas frescas como maçã e pera. Sua evolução na taça revela nuances de frutas tropicais, como abacaxi.

Paladar: Pleno, com bom ataque de boca e muito frescor, apresenta equilíbrio e untuosidade, qualidade clássica dos bons Chardonnays. Final de boca persistente, com retrogosto que remete essencialmente às notas de abacaxi.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/casa-valduga-terroir-chardonnay

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 95
Porta-Enxerto: Paulsen 1103
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 60.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276970256
Cód. DUN: 17898276970253

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a 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 14° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

LAUDO ANALÍTICO

Densidade: 0,990
Álcool: 13%
Açúcares totais em glicose: 2,45 g/l
Extrato Seco: 19,0 g/l
SO2 Total/Livre: 0,104 / 0,035 g/l
pH: 3,34
Acidez Total: 6,15 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,09 g/l de ácido acético