



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 Tinto Seco



Pinot Noir



3 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.



Acompanha carnes brancas, carnes grelhadas, peixes e queijos leves, não muito curados e embutidos.

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

Visão: Coloração vermelho rubi, brilhante e translúcido.

Olfato: Bouquet complexo que lembra frutas maduras como cereja e morango aliados a aromas de marmelo e notas atribuídas pelo carvalho, como anis, tabaco e um leve toque mentolado.

Paladar: A expressão do Pinot Noir está impressa neste vinho, que possui taninos macios e excelente acidez. Tal combinação nos apresenta um resultado leve e fresco, onde as características varietais são ainda mais evidentes em seu retrogosto essencialmente frutado.



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019
Safra 2015



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 777
Porta-Enxerto: IOI-14
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971543
Cód. DUN: 17898276971540

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens durante 11 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 3 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13,5%
Acidez Total: 6,37 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,993
Extrato Seco: 29,20 g/l
SO₂ Total | Livre: 0,098 | 0,036 g/l
Açúcares totais em glicose: 1,85 g/l
pH: 3,69