



Elaborado a partir de uvas cultivadas, fermentadas e posteriormente destiladas em alambique de cobre, o requintado e luxuoso Brandy Casa Valduga mostra sua melhor expressão com XV anos de envelhecimento em barricas de carvalho francês.



Destilado



Trebbiano



Vale dos Vinhedos



15 anos em Carvalho Francês



18° a 25°C

Olfato: Intenso, apresentando elevada complexidade. Delicadas notas de frutas desidratadas e oleaginosas são percebidas no início da degustação. Com a evolução em taça, nuances de baunilha e caramelo são ressaltados.

Paladar: Se destaca pela sua untuosidade e maciez, além da longa persistência.

Visão: Resplandecente coloração âmbar, com laivos dourados.

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/brandy/brandy-xv>



Ouro
Concurso
Internacional de
Vinhos do Brasil |
Brasil | 2008



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/brandy/brandy-xv>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: VCR 8
Porta Enxerto: Paulsen 1103
Terroir: Vale dos Vinhedos

Cód. EAN: 7898276971062
Cód. DUN: 17898276971069

VINIFICAÇÃO

- Elaboração do vinho branco
- Primeira destilação:
Utilização de vinho fresco não filtrado
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta, 8 a 10 horas
- Segunda destilação:
Utilização do destilado da primeira destilação
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta e separação de cabeça, coração e cauda
- Envelhecimento
Envelhecimento em barricas de carvalho Francês
Tempo: 15 anos
- Engarrafamento

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 39%
Acidez Total: 0,54 g/
Acidez Volátil: 0,12 g/l
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 27 g/l
Açúcares totais em glicose: 8,8 g/l
pH: 3,95