

ORIGEM Chardonnay

2022 | 750 ml



Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história o que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.



Vinho Branco Seco



Chardonnay



Vale dos Vinhedos



8° a 10°C



Saladas, queijos leves e carnes brancas.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração amarelo palha.

Olfato: Aroma fino e elegante, ressaltando notas de frutas de polpa branca, como pera e maçã, alicerçadas pela delicada presença tropical do abacaxi.

Paladar: Equilibrado e refrescante, caracteriza-se pela textura leve e macia, acompanhada por generosas notas frutadas. O final de boca remete a frutas frescas, revelando toda harmonia e vivacidade da uva Chardonnay.



89 Pontos
Guia Adegas | Brasil |
2022
Safra 2021

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-chardonnay>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-chardonnay>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R8
Porta-Enxerto: Paulsen 1103
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
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.

Código do produto: OR201GF
Cód. EAN: 7898276971819
Cód. DUN: 17898276971816
Quantidade por caixa: 12 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11,5%
Acidez Total: 4,5 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,992
Extrato Seco: 21 g/l
SO2 Total: 130 mg/l
SO2 Livre: 50 mg/l
Açúcares totais em glicose: 1,5 g/l
pH: 3,50