CASA VALDUGA

DESDE 1875

CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Tannat

2020 | 750 ml



Contemplamos o nosso terroir como um guia que evidencia a sua magnífica geografia conectada à essência do vinhedo. Um verdadeiro convite ao exclusivo universo das riquezas de cada terroir. A Campanha Gaúcha, região de fronteira, localiza-se ao oeste do estado do Rio Grande do Sul. A combinação do relevo em forma de coxilhas, solos sedimentares e verões quentes com dias ensolarados, resulta em vinhos de notável equilíbrio e grande complexidade.

- Vinho Tinto Seco
- Tannat
- 12 meses em Cave
- Campanha
- 8 meses em Carvalho Francês
- 16° a 18°C
- Guarda de 8 a 12 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.
- 15 a 30 minutos.
- Cordeiro, Carnes de caça, Queijos maduros, Charcutaria.

Visão: Coloração rubi intenso e profundo.

Olfato: A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de couro e baunilha integradas às nuances de frutas vermelhas e negras, denotando a plena maturação da fruta.

Paladar: Os taninos mostram-se firmes, sustentando a acidez e garantindo uma longa persistência.

Menção Honrosa
Internacional Wine Challenge | Londres | 2023
Safra 2020

Ouro
Wines of Brazil Awards | 2020
Safra 2017

Prata
Cinve - Concurso Internacional Vinos y Espirituosos da Espanha | Espanha | 2019
Safra 2015

Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-tannat

CASA VALDUGA

CASA VALDUGA
DESDE 1875

CASA VALDUGA
TERROIR EXCLUSIVO
Tannat
2020 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-tannat

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: 717
Porta-Enxerto: S04
Sistema de Produção: Espaldeira
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva. Transporte da uva em caixas com até 16 Kg.

Código do produto: PR157GF
Cód. EAN: 7898276972267
Cód. DUN: 17898276972264
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas;
- Fermentado por leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25º a 27ºC;
- Pigeage e delestage durante 15 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 6,15 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,996
Extrato Seco: 35 g/l
SO2 Total: 0,066 g/l
SO2 Livre: 0,030 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,7 g/l
pH: 3,55