



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 encantadora Riesling Renano nasceu e teve projeção internacional a partir dos vinhedos cultivados às margens do rio Reno, na Alemanha. Aqui, em solo brasileiro, teve oportuno e feliz reencontro com a cultura germânica na cidade de Nova Petrópolis, onde a altitude do terroir da Região das Hortênsias, na Serra Gaúcha, propicia o clima ameno para o seu cultivo.



Vinho Fino Branco Meio Seco



Riesling Renano



Serra Gaúcha



8° a 10°C



Queijos leves, carnes brancas, risotos, frutos do mar, sushi.

Visão: Coloração amarelo-palha, límpido e brilhante.

Olfato: Fino e delicado, possui aromas que lembram frutas como o physalis e a goiaba, além de geleia de frutas de polpa branca como maçã e pera. Toques de ervas finas e chás, como a manjerona, complementam o bouquet. Mostra toda sua classe e elegância.

Paladar: Sensação de acidez bem fundida com os elementos de estrutura. Se caracteriza pela leveza, vivacidade e maciez. Ótima harmonia e equilíbrio entre paladar e olfato.



Prata | 93 Pontos
Decanter 2024
Safrá 2023



Ouro | 92 Pontos
Citadelles Du Vin
Safrá 2023



91 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
Safrá 2023

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-riesling-renano>



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Riesling B. R2

Porta-Enxerto: Pausen 1103P VCRJ07

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Sylvoz

Carga de Gemas/ha: 40.000

Práticas Vitícolas: Arqueamento dos ramos, desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: TR306GF

Cód. EAN: 7898276973127

Cód. DUN: 17898276973124

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em 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 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6,9 g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,30 meq/L em ácido acético

Açúcares totais em glicose: 5,2 g/L

pH: 3,04

Densidade: 0,995

Extrato seco: 28,0 g/L

So2 total e livre em mg/L: 135,0, 45,50 mg/L

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-riesling-renano>