



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



Saladas, queijos leves e carnes brancas.



8° a 10°C

**VISÃO:** Amarelo esverdeado claro brilhante.

**OLFATO:** Aroma elegante e agradável. Lembra frutas tropicais como abacaxi, frutas de polpa branca - maçã e pera - além de toques florais como o da flor de laranjeira.

**PALADAR:** Em boca o vinho tem uma acidez equilibrada, com corpo leve e um toque amanteigado que aporta untuosidade e permite a versatilidade de harmonizar ou ser bebido desacompanhado.

Link do produto:

<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/origem>

## FICHA TÉCNICA

### INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

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.

### 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